

Pieczone Ziemniaczki.



Autor: **SlodkoSlodka83**
Przepisów: **374** Ocena: **5905**

 3-4 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 6 średnich ziemniaków
- 3 łyżki cukru (dałam brązowy)
- 1,5 l wody
- 1 łyżeczka papryki słodkiej
- pół łyżeczki papryki ostrej
- 1 łyżeczka tymianku
- 1 łyżeczka rozmarynu
- pół łyżeczki soli
- 3 łyżki oleju

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki obieramy,myjemy i kroimy w ósemki.
Do miski wlewamy wodę i wsypujemy cukier,mieszamy do rozpuszczenia się cukru,następnie wrzucamy ziemniaki i tak pozostawiamy je w wodzie na co najmniej godz.
Ziemniaki wrzucamy na cedzak,osuszamy z powrotem wrzucamy do miski,wlewamy olej i wsypujemy przyprawy z ziołami,całość dokładnie mieszamy i wykładamy na blaszkę od piekarnika,wyłożoną papierem do pieczenia.
- 2 Pieczemy 40 min.w temp.200 C,pamiętając o przekładaniu ziemniaków pod czas pieczenia.

Twoje notatki do przepisu: