

# 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 godzinę. 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: