

---

# Pieczone ziemniaki 1

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3758 razy.

Duże ziemniaki obrać opłukać i osuszyć w ściereczce. Zależnie od wielkości: przekroić je na pół lub 3 równe części. Na blaszkę do pieczenia dać trochę tłuszczu (np. łyżkę ) i blaszkę wstawić na parę minut do gorącego piekarnika. Następnie blaszkę wyjąć i wsypać na nią ziemniaki - dobrze wymieszać by każdy kawałek ziemniaka był lekko natłuszczony. Jeśli został jeszcze na dnie tłuszcz można go odlać jak ktoś nie lubi zbyt tłustych. Wstawić do piekarnika i piec około 40 - 60 minut zależnie od wielkości ziemniaków i temperatury piekarnika powinna być 200C ale może być i wyższa - bardziej się przyrumienia. Ziemniaki powinny się lekko przybrązowić ale w środku powinny być miękkie. Po wyjęciu z piekarnika posypać solą. Takie ziemniaczki można jeść z pieczonym mięsem (bo piecze się je równocześnie na najwyższej półce w piekarniku) albo z kwaśnym mlekiem czy nawet same. From: pestka <pestka@vosnet.co.uk>