
Ziemniaki pieczone w folii

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3618 razy.

SKŁADNIKI:

* 8 dużych ziemniaków

* olej

* 1 łyżeczka soli

* 4 łyżeczki kminku

* masło, masło czosnkowe

* pikantne sosy (np. śmietanowy)

* folia aluminiowa

* Ziemniaki dokładnie wyszorować szczoteczką. Osuszyć je i naciąć z jednej strony.

* 8 kawałków folii aluminiowej posmarować po matowej stronie olejem i posypać solą wymieszaną z kminkiem. Ułożyć na niej ziemniaki i dokładnie zawinąć .

* Ziemniaki ułożyć na średnim ruszcie. Piec ok. 45 minut w temperaturze 220 stopni. Po tym czasie ziemniaki wyjąć , rozkroić je do połowy i nałożyć po łyżce masła. Ponownie włożyć do pieca. Piec ok. 5 minut.

* Podawać z masłem czosnkowym lub pikantnymi gotowymi sosami.