

---

# Ziemniaki pieczone w folii

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3579 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.