

Ziemniaki pieczone z rozmarynem



Składniki

- 1 kg - ziemniaki
- 2 łyżka - olej
- 1 szt. - gałązka rozmarynu
- 1 łyżeczka - sól
- 1 łyżka - koperek

Opis wykonania

W moim rodzinnym domu wszyscy uwielbiają pieczone ziemniaki, i w zasadzie mogłabym je robić na obiad nawet kilka razy w tygodniu.

Ziemniaki myjemy i osuszamy. Na blaszce rozkładamy papier do pieczenia. Do miseczki wlewamy olej. Każdego ziemniaka smarujemy olejem, najlepiej pędzelkiem, ja miałam duże ziemniaki, więc przekroiłam je na pół, jak macie małe to upieczcie je w całości. Ziemniaki z jednej i drugiej strony posypujemy solą, układamy je na blaszce i na każdym ziemniaku układamy kawałek świeżego rozmarynu. Wstawiamy do nagrzanego piekarnika do 200 stopni, pieczemy przez około 45 minut, aż się ładnie zarumienią - grzanie góra-dół. Możemy pod koniec pieczenia włączyć funkcję termoobiegu. Gotowe ziemniaki przekładamy na talerze i posypujemy świeżym, posiekanym koperkiem. Do ziemniaków można podać ulubioną surówkę i maślankę do popicia, super smakuje w takim zestawie.