



Pieczone ziemniaki w przyprawach

 3 porcje

 35 minut + 18

minut

Składniki

- 4 ziemniaki, około 600 g
- 30 g ząbków czosnku
- 150 g miękkiego masła
- 10 g rozmarynu
- 100 g boczku
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/8 łyżeczki pieprzu
- 500 ml wody
- 1 łyżeczka pietruszki

Przygotowanie

1

Natnij ziemniaki na cienkie plasterki tak, aby nie przeciąć ich całkowicie. Pomiedzy plasterki włóż boczek, a następnie włóż ziemniaki do naczynia do gotowania na parze.

2

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

3

Umieść 30 g czosnku, 150 g masła, 10 g rozmarynu, 1/2 łyżeczki soli oraz 1/8 łyżeczki pieprzu. Zamknij pokrywę kielicha.

4

Posiekaj.

5

Całość przełóż do miski i odstaw na bok.



W kielichu umieść 500 ml wody, a następnie na kielich nałóż zestaw do gotowania na parze.



Gotuj na parze.



Ziemniaki wyłóż na blaszkę do pieczenia, a następnie polej wcześniej przygotowaną mieszanką ziół i masła.



Piecz w piekarniku w temperaturze 190°C przez 18 minut.



Posyp pietruszką. Smacznego!
