

Pieczone ziemniaki z tymiankiem

2 porcje 25 minut

Składniki

- 500 g ziemniaków, pokrojonych na pół
- 10 g świeżego tymianku
- 10 g ząbków czosnku, posiekanego
- 20 g masła
- 1 g pieprzu
- 5 g soli

Przygotowanie

1. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.
2. Umieść 20 g masła. Zamknij pokrywę kielicha.
3. Smaż saute.
4. Dodaj 500 g ziemniaków, 10 g świeżego tymianku, 10 g czosnku, 1 g pieprzu oraz 5 g soli. Zamknij pokrywę kielicha.
5. Wymieszaj.

6 Przełóż ziemniaki na blaszkę do pieczenia. Rozgrzej piekarnik do 200, a następnie piecz przez około 20 minut.

7 Gotowe do podania. Smacznego!