



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°C, a następnie piecz przez około 20 minut.

7

Gotowe do podania. Smacznego!