



PIECZONE PÓŁKSIEŻYCE Z MŁODYCH ZIEMNIAKÓW

Składniki:

- 1 kg młodych ziemniaków
- kilka kropel oliwy
- tymianek lub inne zioła
- sól, pieprz

Wykonanie:

- ziemniaki umyć i pokroić na cztery części tworząc półksieżyce (nie obierać ze skórki)
- ziemniaki ułożyć na blaszce z rusztem lub na blaszce wyłożonej papierem, posypać przyprawami i ziołami oraz skropić oliwą z oliwek
- piec w temperaturze 180°C przez około 30 - 45 minut, aż ziemniaki lekko się zarumienią

 www.DietaBezglutenowa.pl