

Ziemniaki curry

Przepis dodany przez użytkownika Malina



Ziemniaki zapiekane z curry

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 2 PLN

Potrzebne składniki:

- Ziemniaki - 1 kg
- Sól - wg uznania
- Curry - 1 op.

Etapy przyrządzania:

- 1.** Ziemniaki obieramy i gotujemy w osolonej wodzie na pół- miękko. Odcedzamy i przekładamy na dużą blachę (najlepiej taką z piekarnika). Ziemniaki skrapiamy olejem i posypujemy porządnie curry i obtaczamy w przyprawie. Wstawiamy do nagrzanego piekarnika (200 st). i zapiekamy 20 min. na funkcji grill z termoobiegiem. W połowie czasu pieczenia ziemniaki należy obrócić. Smacznego!

Jak podawać?

Pełna dowolność