

Odkryj i pokochaj ziemniaki Hasselback

Ziemniak, kartofel, pyra. Zwał jak zwał. Każdy je jadł, je i będzie jadł. Taka jest prawda. Nasz kraj kocha to warzywo. Ja pochodzę z Poznania i nasze pyry to podstawa ☐

Odkryłem na nowo ziemniaka i go ponownie pokochałem. Ziemniak Hasselback brzmi egzotycznie ale smak jest taki nasz! Taki Polski. Przepis jaki wam zaserwuję gwarantuje, że zapisze się on w waszym menu.



Przepis prosty ale trochę czasochłonny. Przygotowałem ziemniaki wraz ze sałatką

Lista zakupów:

1. 1.5 kg młodych ziemniaków – 3.99zł / kg
2. 5 plastrów boczku – 2,00 zł
3. 1 czerwona cebula 0.60zł
4. 4 kiszzone ogórki – 1,00 zł
5. 150 g pomidorków koktajlowych – 3,00 zł
6. Szczypior – 1.40 zł
7. 100g słonecznika 1.40 zł
8. przyprawy: sól, pieprz, papryka, koperek – 1,50 zł
9. 3-4 łyżki oleju do smarowania

Ziemniaki myjemy i nacinamy w plastry w taki sposób aby nie przeciąć go go końca. Ja sobie pomogłem wykorzystując kredki □



Rozchylałam i smaruję olejem, posypuję przyprawami i przekładam wcześniej pokrojonym boczkiem. Musicie uważać by nie przeciąć ziemniaka na pół. Pierwszy raz mi się nie udało ale kredki uratowały potrawę ☐



Gdy już ziemniaki będą gotowe, wkładamy je do rozgrzanego piekarnika 190C na ok 45-55 min. Sprawdzajcie poziom miękkości.

Sałatka z kiszzonego ogórka i pomidorów to u mnie ostatnio codzienność. Do tego ziarna albo słonecznika lub dyni. Dodaję jeszcze zioła z naszego parapetu. Sadźcie i uprawiajcie zioła! To się naprawdę opłaca!



Dla mnie danie hit! Będę je modyfikował ulepszał próbował z innymi dodatkami. Życzę smacznego!

