



PIECZONE ZIEMNIAKI GRIBICHE



4 PORCJE

SKŁADNIKI



SKŁADNIKI:

- pół kilograma małych ziemniaków
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- szczypta soli
- świeżo zmielony pieprz
- 1 szklanka startego twardego sera jak parmigiano reggiano

NA DRESSING GRIBICHE:

- 6 małych posiekanych ogórków konserwowych
- 1/3 szklanki oliwy
- 2 łyżki octu z białego wina
- 1 łyżka posiekanych, odsączonych kaparów
- 1 łyżka musztardy pełnoziarnistej
- szczypta soli
- świeżo zmielony pieprz
- 2 jaja Kotliny Natury ugotowane na twardo
- 2 łyżki posiekanych ziół (np. estragonu i pietruszki)

PRZYGOTOWANIE



DRESSING

W małej misce wymieszaj korniszony, oliwę, ocet, kapary i musztardę, przy pomocy trzepaczki tak by uzyskać emulsję. Dopraw solą i pieprzem. Dodaj jaja wraz z ziołami do sosu i delikatnie wymieszaj. Odstaw na bok.

ZIEMNIAKI

Rozgrzej piekarnik do temperatury 220 stopni. Umyte ziemniaki rozłóż na blaszce, jeśli są zbyt duże przekrój je na pół. Polej olejem i wymieszaj, doprawiając solą i pieprzem. Piecz, od czasu do czasu mieszając, przez 20–25 minut, aż będą miękkie i zyskają złoty kolor. Po tym czasie wyjmij je z piekarnika i posyp połową sera. Włóż z powrotem do piekarnika i piecz, aż ser się rozpuści, około 1 minuty. Wyjmij z piekarnika, przełóż do miski i przemieszaj, by ser równomiernego pokrył ziemniaki.

Przełóż ziemniaki na półmisek, posyp pozostałym serem. Polej wcześniej przygotowanym dressingiem.



KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNÝCH JAJ Z CHOWU EKOLÓGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

WWW.KOTLINANATURY.PL