

# Chrupiące ziemniaczki

Ziemniaki to chyba najczęstszy dodatek do polskich obiadów, każdy ma je zawsze w domu i “mniej lub więcej” każdy wie jak je ugotować...

Tylko czy nie znudziły Wam się już te gotowane ziemniaki ? Zimą ubite na miazgę, latem młode w całości z masełkiem i koperkiem? Jak już mnie troszkę znacie i wiecie, że lubię eksperymentować to uwierzcie mi, że jeszcze nigdy nie zrobiłam takich samych chrupiących ziemniaczków w domu !

Zawsze kombinacja ziół i przypraw wychodzi mi inaczej ! Czasem jest bardzo ostro, że aż moja ukochana mama na mnie krzyczy, a czasem jest typowo ziołowo i z zapachem rozchodzącym się po całym domu...

**NIE BĄDŹMY NUDZIARZAMI !**

Pobawmy się trochę, zaskoczmy rodziców w domu, dziewczynę czy chłopaka.

Podam Wam parę prostych dodatków i pokaże jak przygotować ziemniaczki, żeby były miękkie w środku a chrupiące na zewnątrz 😊

## **Przygotowanie ziemniaków:**

Ilość ziemniaków szykujemy w zależności od ilości osób.

Myjemy je dokładnie, chcemy ugotować je ze skórką, aby ta po upieczeniu była jeszcze bardziej chrupiąca.

Gdy są już porządnie wyczyszczone, kroimy je w kosteczki lub łódeczki ( podobnej wielkości) i wrzucamy je do garnka, w którym woda już się zagrzała.

## **TU PORADA:**

*Nie powinno się obierać ziemniaków i trzymać je w wodzie na długo przed ugotowaniem. Często spotkałam się z tym u ciotek czy babci w domu. Takie oszczędzanie czasu pozbawia ziemniaki składników odżywczych i w efekcie jemy coś co jest po prostu bez smaku i bez wartości.*

Nasze pokrojone ziemniaczki gotujemy w osolonej wodze ( możemy dorzucić 2 ząbki czosnku, aby miały fajny posmak) przez około 15 minut.

Mają być miękkie, ale nie rozgotowane.



Tak ugotowane ziemniaczki pozostawiamy w garnku po odsączeniu jeszcze do wyparowania resztek wody. Przekładamy je do blaszki i tu zaczyna się ZABAWA.

**Mieszanka nr.1** (typowo ziołowa)

Rozmaryn  
Tymianek  
Oregano

**Mieszanka nr.2** (również ziołowa)

Zioła prowansalskie  
Bazylią  
Majeranek  
dodatkowo sól czosnkowa

**Mieszanka nr.3** (ostra)

Ostra papryczka (mielona)  
Słodką paprykę (najlepiej wędzoną mieloną)  
Oregano lub Majeranek  
Można dodać troszkę miodu dla słodkości

**Mieszanka nr.4** (moja ulubiona)

Tymianek  
Kolendra

## Zioła prowansalskie

Taką mieszankę możemy wymieszać razem w miseczce lub po prostu posypać ziemniaczki wyłożone na blaszkę. Nie powiem Wam dokładnych proporcji. Chodzi nam o pokrycie każdego ziemniaczka. Ja zawsze sypie na oko każda z przypraw i delikatnie mieszam. Oczywiście wszystko pokrapiamy oliwą z oliwek.



Takie ziemniaczki pieczemy na opcji GRILL najpierw w 200°C przez 10 minut (oczywiście nagrany wcześniej piekarnik), potem podwyższamy temperaturę do 300°C !!! i pieczemy kolejne 10 minut. Musicie oczywiście je obserwować, jeśli widać, że ziemniaczki jeszcze nie są super spieczone to dodajcie im około 3 lub 4 minutki w tej najwyższej temperaturze.

Uważajcie, żeby się nie poparzyć przy wyciąganiu i trzymajcie buźkę dalej od piekarnika jak go otwieracie ! BUCHA POWIETRZEM !



[www.wszystkomaniaczka.pl](http://www.wszystkomaniaczka.pl)