

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
Bazyliia
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