

Ziemniaki z rozmarynem

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

syte i tanie

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 2 PLN

Potrzebne składniki:

- ziemniaki - 1 kg
- czerwona cebula - 1 szt.
- sól -
- oliwa z oliwek - 3 łyżka(i)
- pieprz -
- rozmaryn - 2 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Ziemniaki obrać i pokroić na cząstki. Zalać zimną wodą, zagotować, posolić i ugotować na półmiękko. Odcedzić. Przełożyć do brytfanny i dodać cząstki cebuli. Całość skropić oliwą, oprószyć solą i pieprzem i rozmarynem. Piec w tem. 200 stopni na rumiano.

Jak podawać?

na ciepło

