

Ziemniaki z miętą

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

Inny sposób podawania ziemniaków.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ziemniaki - 1/2 kg
- świeża mieta - kilka gałązek
- masło - 40 g
- sol, pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Piekarnik rozgrzać do temp. 200 stopni Celsjusza. Przygotować arkusz pergaminu. Na środku ułożyć ziemniaki. Posypać posiekaną miętą, solą i pieprzem. na wierzch położyć masło. Przenieść na blaszkę do pieczenia. Piec 45-50 minut.

