



PEČENÉ ZEMIAKY S ROZMARÍNOM OD HUGA





Fajnovými pečenými zemiakmi nikdy nič nepokazíte. Vyskúšajte k nim pridať trošku čerstvého rozmarínu a verím, že si ich zamilujete. Použiť sa dajú ako príloha k mäsu, ale aj ako samostatné jedlo len tak s Kefírom. Navyše je ich príprava extrémne jednoduchá.

Budete potrebovať: (na 4 porcie)

1 kg zemiakov



2 veľké cibule
soľ, mleté čierne korenie, červenú mletú papriku
rascu, rozmarín
olej

Postup:

Veľmi jednoduchý!!!

Očistené zemiaky nakrájajte na hrubšie kolieska do väčšej misy.

Pridajte k zemiakom na kolieska nakrájanú cibuľu, soľ, korenie, mletú papriku, rascu a rozmarín, cca 1/2 dcl oleja. Všetko kvalitne zamiešajte a dajte do pekáča. Pečte vo vyhriatej rúre na 200 stupňoch cca 40 minút.

HOTOVO!

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo