

## Ziemniaki pieczone po szwedzku

### Składniki:

8 dużych ziemniaków

olej

2 ząbki czosnku

1 łyżeczka oregano

sól morską



### Wykonanie:

Jeżeli ziemniaki mamy jeszcze młode i mają cienką skórkę myjemy i w razie potrzeby czyścimy szczoteczką. Jeżeli ziemniaki są stare obieramy ze skórki. Ziemniaki nacinamy co 0,5 cm, ale tak żeby nie przeciąć do końca. Dla ułatwienia możemy po bokach ziemniaka położyć np. szpatułki drewniane i w ten sposób ziemniak nie przetniemy do końca. Następnie do miseczki wlewamy olej, dodajemy czosnek przeciśnięty przez praskę i wszystko dobrze mieszamy. Ziemniaki kładziemy na blaszkę. Pędzelkiem nakładamy olej wymieszany z przyprawami. Pieczemy około 1,15 min w piekarniku w temperaturze 200°C (czas pieczenia zależy od wielkości i ilości ziemniaków, które będą w piekarniku). Po 30 i 60 min smarujemy ziemniaki olejem który wcześniej przyszykowaliśmy. Po upieczeniu ziemniaków oprószamy solą morską.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

