

Ziemniaki w śmietanowej polewie

Przepis dodany przez użytkownika trini6



ziemniaki

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ziemniaki - 800 g
- olej - 3 łyżka(i)
- śmietana - 4 łyżka(i)
- szczypiorek -
- sól pieprz -

Etapy przyrządzania:

1.



Ziemniaki obrać i pokroić w plasterki

2.

Ułożyć na wysmarowanym łyżką oleju naczyniu żaroodpornym, opruszyć solą i pieprzem. Posostały olej wymieszać ze śmietaną i doprawić do smaku. Sosem polać ziemniaki. Wstawić do piekarnika rozgrzanego do temp 180 C, zapiekać 30 min

3.



Szczypiorek drobno posiekać i posypać przed podaniem nim ziemniaki