



PRZEJECHANE

PIECZONE ZIEMNIAKI

Z SOSEM JOGURTOWO-KOPERKOWYM

O B I A D Y

Jak tylko dałam skosztować Krystianowi ziemniaki w takiej odświeżonej, od razu miał jedno skojarzenie - ognisko. I słusznie, ziemniaki te charakteryzują się lekko przypaloną nutką smaku, którą idealnie dopełnia kremowy sos jogurtowo-koperkowy. Najfajniejszą zabawą jest jednak ich rozjeżdżanie, walcem pomiędzy ryzą papieru do pieczenia. Bawcie się świetnie.



CZAS
PRZYGOTOWANIA
7 MINUT



CZAS
GOTOWANIA
/ PIECZENIA
15/25 MINUT



PORCJE
3 PORCJE

P R Z E J E C H A N E
P I E C Z O N E Z I E M N I A K I
Z S O S E M J O G U R T O W O - K O P E R K O W Y M

S K Ł A D N I K I

P R Z Y G O T O W A N I E

6 średniej wielkości ziemniaków
(policz po 2 na osobę)

Sos:

kubek jogurtu greckiego

1 kubek gęstej śmietany
(opcjonalnie)

świeży lub mrożony koperek

sól i pieprz

- W dużym garnku ugotuj wodę i posól ją łyżką soli. Piekarnik rozgrzej do 200 stopni C.
- Ziemniaki dokładnie wyszoruj. Nie obieraj.
- Gotuj je przez 15 minut we wcześniej przygotowanej wodzie.
- Ugotowane ziemniaki osusz i przelóż do naczynia, w którym będzie je można upiec. Jeśli gotujesz je razem z kalafiorom pieczonym w całości z naszego przepisu (przepis znajdziesz [TUTAJ](#)), ulóż warzywa koło siebie.
- Piecz jak najbliżej górnego rusztu przez 25 minut.
- Po upieczeniu przygotuj trzy arkusze papieru do pieczenia i wałek kuchenny.
- W misce wymieszaj ze sobą wszystkie składniki sosu: jogurt, śmietanę, umyty i poszatkowany koperek oraz sól i pieprz.
- Zegnij arkusze papieru na pół, w zgięciu ulóż po 2 ziemniaki. Dodaj na nie dwie łyżki przygotowanego sosu. Przykryj wszystko górną częścią arkusza. Rozgnieć dłonią i rozwałkuj na grubość około 0.5 cm.

U nas przejechane ziemniaki zawsze serwowane są w towarzystwie pieczonego w całości kalafiora (przepis [TUTAJ](#)). Tym bardziej, że można oba dania przygotować w tym samym czasie i rewelacyjnie się razem komponują. Dania te dopełnia nasz najlepszy sos tahini (przepis [TUTAJ](#)).

Jeśli będziesz przygotowywać przejechane pieczone ziemniaki z tego przepisu będzie mi mega miło jak oznaczysz mnie na instagramie hashtagami:

#kropipi

#platki_z_mlekiem_foodblog.

Mam nadzieję, że zasmakuje ci równie dobrze jak i nam.

~~~~~  
*Smacznego*