

Ziemniaczki z rozmarynem

Czas wykonania: 1 h 20 min **Ilość porcji:** 4

Składniki:

- 4 - 6 sztuk młodych ziemniaków
- 1 ząbek czosnku
- 2 łyżki oliwy
- 2 gałązki rozmarynu lub 1 łyżka suszonego
- ½ łyżeczki ziół prowansalskich
- ½ łyżeczki soli



Przygotowanie:

Ziemniaki obierać i pokroić na sześć lub osiem części, tworząc niewielkie łódeczki.

Marynatę przygotować, mieszając oliwę z pokrojonym w małą kostkę czosnkiem, posiekаныmi liśćmi rozmarynu i przyprawami.

Ziemniaki przełożyć do naczynia żaroodpornego, wymieszać z marynatą.

Piec przez 60 minut w 200 stopniach. Od czasu do czasu pomieszać, aby ziemniaki równomiernie się zarumieniły.