



ZIEMNIAKI JAK Z OGNISKA Z GZIKIEM



3 porcje



1 godzina 40 minut

Pieczone ziemniaki

- Młode ziemniaki - 6 dużych szt.
- Olej rzepakowy - 2 łyżeczki
- Mąka ziemniaczana - 2 łyżki

Gzik

- Twaróg śmietankowy tłusty - 500g
- Śmietanka 30% - 150ml
- Cebula szalotka - 2 szt.
- Szczypiorek - dużo
- Sól/pieprz - do smaku

Pozostałe

- Masło, sól - do smaku
- Szczypiorek, nasiona słonecznika, świeżo zmielony pieprz - do dekoracji

1. Młode ziemniaki myjemy, polewamy olejem i posypujemy mąką ziemniaczną. Dokładnie obtaczamy ziemniaki

2. Piec gazowy @Wittpolska lub piekarnik nagzewamy do 300stopni. Pieczemy ok. 90 minut

przekładając ziemniaki na drugą stronę w połowie pieczenia.

3. Wszystkie składniki gzyka dobrze mieszamy ze sobą.

4. Ziemniaka przekrawamy na pół, doprawiamy go solą oraz masłem. Wykładamy na wierzch gzyk.

5. Dekorujemy szczypiorkiem, nasionami słonecznika i świeżo zmielonym pieprzem. Smacznego!

Wskazówki

- Dokładne obtoczenie ziemniaków w mące ziemniaczanej pomaga uzyskać charakterystyczną skórkę.
- Pamiętaj o obróceniu ziemniaków w połowie pieczenia, aby równomiernie się upiekły.
- Gzyk najlepiej przygotować wcześniej, aby był gotowy od razu po wyjęciu gorących ziemniaków z pieca.

Chrupiąca skórka, gorący i puszysty środek oraz chłodny, kremowy gzyk – kilka prostych składników wystarczy, by odtworzyć smak ziemniaków kojarzących się z ogniskiem. Tyle że tym razem przygotujesz je prosto z pieca do pizzy.