

## Pieczone ziemniaki z piekarnika

### Składniki:

1 kg ziemniaków

olej rzepakowy

sól

papryka czerwona ostra lub słodka

oregano



### Wykonanie:

Ziemniaki (nie za duże) obieramy, płuczemy w wodzie i przekrajamy na połowę. Jeżeli ziemniaki są większe, możemy je przekroić na cztery części. Ziemniaki osuszamy ręcznikiem papierowym i solimy. Piekarnik rozgrzewamy do 200°C, razem z blaszką do piekarnika polaną olejem rzepakowym. Następnie na rozgrzaną blaszkę kładziemy ziemniaki i pieczemy przez około 1 – 1,15 godz. Podczas pieczenia ziemniaki trzykrotnie odwracamy na inną stronę. Przed końcem pieczenia, gdy ziemniaki się ładnie zarumienią, posypujemy papryką i oregano. Wyciągamy z piekarnika i wykładamy na ręczniki papierowe, w celu odsączenia z nadmiaru oleju. Smacznego!

Przepis ze strony Magia Kuchni

<http://magiakuchni.eu>