

1 Witam serdecznie na moim Artykule!

1.1 O mnie

Nazywam się Martin Kosiński moja kulinarna przygoda zaczęła się dość nie dawno. Od zawsze pasjonowałem się kuchnią i gotowaniem lecz nie miałem na to czasu lecz stwierdziłem że podzielę się swoimi pomysłami na potrawy gdy ma ktoś nie wiele czasu na gotowanie a chcę dobrze i smacznie zjeść.

Przepisy kulinarne

Martin Kosiński

22 października 2022

1.1.1 *Zapiekane ziemniaczki z sosem czosnkowym*

Składniki:

* 8 dużych ziemniaków

* 1 płaska łyżka soli

* łyżka pełna przyprawy do ziemniaków

* 3 łyżki oleju

* 125ml jogurtu naturalnego

* 4 łyżki majonezu
3 ząbki czosnku

* 1 łyżeczka przyprawy w płynie maggi

* szczypta pieprzu

Sposób przygotowania:

Zapiekane ziemniaczki z sosem czosnkowym

Ziemniaki obieramy i kroimy na ósemki. Zalewamy wodą, solimy i stawiamy na ogień. Po ok. **3 minutach** od momentu zagotowania odcedzamy i odparowujemy.

Do garnka wlewamy olej i przyprawę do ziemniaków.

Dokładnie mieszamy i przesypujemy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia bądź silikonową matą. Wkładamy do rozgrzanego do 200°C piekarnika i smażymy ok 20 minut na grzałce góra-dół, w międzyczasie raz mieszając.

Następnie włączamy opiekane lub grill i pieczemy jeszcze 10 minut.

W tym czasie z jogurtu, majonezu, przeciśniętego przez praskę czosnku oraz maggi i pieprzu przygotowujemy sos czosnkowy. Podajemy na ciepło.