

Pieczone ziemniaki curry z groszkiem

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [mechanicznapomarancza1970](#), dnia 5 Grudnia 2011r. o 21:48

Tagi: ziemniaki, curry, groszek, zielony, pieczone

Rodzaj dania: dania jarskie warzywa zapiekanki

Rodzaj kuchni: polska

Region pochodzenia: cała Polska

Rodzaj mięsa: danie bezmięsne

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
ziemniaki	1	kg	warzywa
curry	1	łyżka	przyprawy i zioła
olej lub oliwa dowolna	3	łyżka	płyny i sosy
groszek konserwowy	1	puszka	warzywa
sól	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
pieprz ziołowy	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
tymianek suszony	1	łyżka	przyprawy i zioła

Opis

Pieczone ziemniaki królują na polskich stołach od wieków. Lubię eksperymentować, dlatego postanowiłam urozmaicić to danie. Pod koniec pieczenia dodaję groszek, który kontrastuje z żółtym curry. Pyszne, aromatyczne... smacznego!

1. Ziemniaki obrać, umyć, pokroić na małe części (połówki lub nawet ćwiartki). Każdy ziemniak nakłuć na wylot widelcem z dwóch różnych stron - pomoże to w szybszym upieczeniu się.
2. W miseczce przygotować oliwę wymieszaną z tymiankiem, curry, pieprzem ziołowym i solą.
3. Ziemniaki wymieszać z oliwą z przyprawami, wstawić w blaszce do piekarnika rozgrzanego do 180 st. C.
4. Piec około 40-50 minut. Można w połowie czasu wymieszać ziemniaki / odwrócić.
5. 10 minut przed wyjęciem ziemniaków z piekarnika wsypać i wymieszać z ziemniakami odcedzony z zalewy groszek. Lekko podpiec razem.



Dla ilu osób: 4
Danie dietetyczne: nie
Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
Czas przygotowywania: 1godz. 0min.
Cana: całość potrawy: 4 PLN jednej porcji: 1 PLN
Liczba kalorii: