

Młode ziemniaczki z grilla

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [agnethia](#), dnia 15 Sierpnia 2012r. o 13:11

Tagi: [grill](#), [warzywa](#)

Rodzaj dania: [dania główne](#) [dania jarskie](#) [dania ziemniaczane](#) [warzywa](#)

Rodzaj kuchni: [fusion](#)

Rodzaj mięsa: [danie bezmięsne](#)

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
ziemniaki młode	1	kg	warzywa
musztarda francuska	3	łyżka	płynny i sosy
oliwa z oliwek	1/3	szklanka	płynny i sosy
pietruska natka suszona	1/3	pęczek	przyprawy i zioła
pieprz cayenne	1/3	łyżeczka	przyprawy i zioła
oregano suszone	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
bazylija suszona	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
tymianek suszony	1/2	łyżeczka	przyprawy i zioła
rozmaryn suszony	1/2	łyżeczka	przyprawy i zioła
sok z cytryny	1	szt.	owoce
czosnek	3	ząbek	warzywa

Opis

Ziemniaki wyszorować i obgotować w lekko osolonej wodzie - na al dente. W tym czasie przygotować marynatę - w miseczce wymieszać oliwę, sok z 1 cytryny, musztardę oraz zioła, natkę pietruszki drobno posiekać a czosnek przecisnąć przez praskę. Ziemniaki wyjąć z wody, dobrze natrzeć marynatą. Gotowe ziemniaki nabić na patyczki do szaszłyków i grillować, aż będą miękkie i nabiorą ładnego złoto-brązowego koloru.



Dla ilu osób: 5
 Danie dietetyczne: tak
 Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania
 Czas przygotowywania: 1godz. 0min.
 Cena: całość potrawy: 2zł PLN
 Liczba kalorii: całość potrawy: 1000 kcal jednej porcji: 250 kcal