

Pieczone angielskie ziemniaki

Pieczone Angielskie Ziemniaki – Chrupiąca Rozkosz w Mundurkach

Dla kogo?

Te **pieczone angielskie ziemniaki** to propozycja dla wszystkich miłośników prostych, ale wyrazistych smaków. Idealne dla osób ceniących sobie potrawy, gdzie główny składnik zachowuje swój naturalny charakter, wzbogacony jedynie o subtelne dodatki. Połówki ziemniaków z chrupiącą skórką i miękkim wnętrzem zadowolą zarówno dorosłych, jak i dzieci.

Na jaką okazję?

Pieczone ziemniaki w angielskim stylu sprawdzą się jako elegancki dodatek do niedzielnego obiadu, ale też jako samodzielna przekąska na wieczór z przyjaciółmi. Ich uniwersalność pozwala podać je zarówno do wykwintnych dań mięsnych, jak i do prostych potraw z grilla czy ryb. To również świetna propozycja na szybką kolację w środku tygodnia.

Czy wiesz o tym?

Ziemniak to jedno z niewielu warzyw znanych na całym świecie, a jego skórka, którą często niepotrzebnie wyrzucamy, zawiera najwięcej smaku i aromatu. W tradycyjnej kuchni angielskiej ziemniaki pieczone w mundurkach stanowią podstawę wielu posiłków. Sekret ich wyjątkowego smaku tkwi w połączeniu rumienienia na patelni i dopiekania w piekarniku.

Dla urozmaicenia

Eksperymentuj z ziołami – oprócz rozmarynu świetnie sprawdzi się tymianek, szalwia czy oregano. Możesz też dodać do dipu czosnkowego odrobinę startego parmezanu lub posiekanego szczypiorku. Dla bardziej wyrazistego smaku, przed smaženiem natrzeć ziemniaki odrobiną wędzonej papryki lub ziaren kuminu.

Pamiętaj, że najlepsze rezultaty uzyskasz używając ziemniaków o dużej zawartości skrobi, które po upieczeniu będą miały idealnie miękki środek i chrupiącą skórkę.