

Ziemniaki po hiszpańsku

Ziemniaki po hiszpańsku – chrupiąca przekąska z aromatycznym sosem

Odkryj nowy wymiar smaku ziemniaków! Nasze **ziemniaki po hiszpańsku** to propozycja dla wszystkich, którzy szukają alternatywy dla tradycyjnych purée czy gotowanych ziemniaków. Grube plastry ziemniaków, delikatnie nacięte, skropione oliwą i przyprawione aromatycznymi przyprawami Knorr, zyskują podczas pieczenia *złocistą, chrupiącą skórkę* i pozostają soczyste w środku. Skropione sokiem z cytryny po upieczeniu nabierają orzeźwiającego charakteru, a podane z kremowym sosem czosnkowym stanowią prawdziwą ucztę dla podniebienia.

Dla kogo?

Ziemniaki po hiszpańsku to doskonała propozycja zarówno dla miłośników kuchni śródziemnomorskiej, jak i dla osób poszukujących prostych, ale efektownych dodatków do codziennych posiłków. Sprawdzą się również jako samodzielna przekąska na wieczór filmowy czy podczas spotkania z przyjaciółmi.

Na jaką okazję?

Ta potrawa świetnie sprawdzi się jako dodatek do grillowanych mięs i ryb podczas rodzinnego obiadu czy kolacji. Możesz je również podać jako alternatywę dla frytek podczas nieformalnych spotkań. Ziemniaki po hiszpańsku będą też doskonałym uzupełnieniem dań z grilla podczas letnich spotkań w ogrodzie.

Czy wiesz, że?

Do przygotowania talarków ziemniaczanych najlepiej wybierać twarde odmiany ziemniaków, takie jak lord czy denar, które zawierają mało skrobi i nie kruszą się podczas pieczenia. Możesz również użyć odmian ogólnoużytkowych, jak irga. Nacięcie każdego talarka przed pieczeniem sprawia, że lepiej wchłaniają smak przypraw i oliwy.

Dla urozmaicenia

Eksperymentuj z przyprawami! Oprócz mieszanki do ziemniaków możesz dodać ostrą paprykę, rozmaryn czy tymianek. [Sos](#) czosnkowy możesz wzbogacić posiekanym koperkiem lub szczypiorkiem, a dla bardziej wyrazistego smaku dodaj odrobinę startego parmezanu.