

Ziemniaki z koprem włoskim i śmietaną

Ziemniaki z koprem włoskim i śmietaną – prosty przepis na wyjątkową przekąskę

Ziemniaki z koprem włoskim to doskonała propozycja dla miłośników prostych, ale wyrazistych smaków. Starannie wyszorowane ziemniaki w skórce, przekrojone na pół i skropione oliwą, nabierają wyjątkowego aromatu dzięki ziarnom kopru włoskiego i przyprawie Knorr. Zawinięte w folię aluminiową i grillowane w węglach lub pieczone przez około 30 minut, stają się miękkie w środku i lekko chrupiące na zewnątrz. Podane z delikatnym sosem śmietanowym z dodatkiem czosnku i posypane świeżym szczypiorem, tworzą harmonijne połączenie smaków.

Dla kogo?

Ta potrawa idealnie sprawdzi się zarówno dla **wegetarian** poszukujących sycącego dania, jak i dla miłośników klasycznej kuchni w nowoczesnym wydaniu. To również świetna propozycja dla zabieganych osób – przygotowanie jest proste, a efekt zaskakująco wyrafinowany.

Na jaką okazję?

Ziemniaki z koprem włoskim doskonale sprawdzają się jako *samodzielne danie* na nieformalny obiad lub jako **wyjątkowy dodatek** do dania głównego podczas rodzinnego grilla. To również świetna propozycja na kolację z przyjaciółmi czy weekendowy lunch.

Czy wiesz, że?

Koper włoski, znany również jako fenkuł, nie tylko nadaje potrawom charakterystyczny anyżkowy aromat, ale także wspomaga trawienie. W połączeniu z ziemniakami tworzy nie tylko smaczne, ale i *zdrowe danie*.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z dodatkami do sosu śmietanowego – świetnie sprawdzi się dodatek posiekanego koperku, szczypiorku lub odrobiny chrzanu. Dla bardziej wyrazistego smaku, przed zawinięciem w folię, posyp ziemniaki odrobiną wędzonej papryki lub płatkami chili.