

Ziemniaki zapiekane z serem

Ziemniaki zapiekane z serem – klasyka w nowej odsłonie

Chrupiące z wierzchu, a miękkie w środku ziemniaki zapiekane z serem to prawdziwa uczta dla podniebienia. Ten prosty przepis zamienia zwykłe ziemniaki w wyjątkowe danie, które zachwyca intensywnym aromatem majeranku i czosnku. Plastry ziemniaków, delikatnie przyprawione i zapieczone do złocistego koloru, a następnie przykryte warstwą rozpuszczonego sera, tworzą idealną kompozycję smaków i tekstur. Posypane świeżą natką pietruszki nie tylko pięknie wyglądają, ale zyskują też dodatkowy wymiar smakowy.

Dla kogo?

Ziemniaki zapiekane z serem to uniwersalne danie, które zadowoli zarówno miłośników prostych, domowych potraw, jak i poszukiwaczy nowych smaków. Sprawdzą się jako samodzielne danie dla wegetarian lub jako doskonały dodatek do pieczonych mięs – kurczaka, karkówki, a nawet wykwintnej baraniny czy wołowych żeberek.

Na jaką okazję?

Ten przepis idealnie sprawdzi się na codzienny obiad, ale również jako ciepła, sycąca kolacja. Dzięki prostocie przygotowania i łatwo dostępnym składnikom, ziemniaki zapiekane z serem uratują sytuację nawet podczas niespodziewanej wizyty gości. To także świetny pomysł na rodzinny obiad w weekend, gdy mamy więcej czasu na celebrowanie wspólnego posiłku.

Czy wiesz, że?

Gotowość ziemniaków łatwo sprawdzisz nakłuwając je widelcem – powinien bez oporu wejść do środka. Temperatura pieczenia ma kluczowe znaczenie – najpierw niższa (180°C) pozwala ziemniakom się upiec, a następnie wyższa (220°C) zapewnia apetyczny, złocisty kolor sera.

Dla urozmaicenia

Ziemniaki zapiekane możesz podawać solo lub wzbogacić je domowym sosem czosnkowym, koperkowym lub orzeźwiającym tzatziki. Świetnie komponują się z pieczonymi warzywami lub lekką sałata z dodatkiem śmietany, ogórka i świeżych ziół. Dla odmiany możesz eksperymentować z przyprawami, zastępując majeranek papryką lub kurkumą.