




## Pieczone ziemniaki z sosem bleu

Wyborna kuchnia

 Czas na High: 2

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 1-2

 Czas przygotowania: 20

### Składniki

- Młode ziemniaki, 4 szt.
- Ser pleśniowy bleu, 50 g
- Czosnek, 1 ząbek
- Majonez, 1 łyżka
- Jogurt naturalny, 3 łyżki
- Koperek, ½ pęczka
- Olej, 3 łyżki
- Sól, pieprz
- 



### Wykonanie:

Ziemniaki wyszoruj pod bieżącą wodą. Naczynie wolnowaru Crock-Pot wyłóż kawałkiem folii aluminiowej. Ziemniaki ułóż na folii, polej olejem, dopraw solą i pieprzem. Ustaw program na high i piecz ziemniaki przez 2 godziny.

W międzyczasie przygotuj sos ser bleu, ząbek czosnku, majonez i jogurt zmiksuj w misce blenderem na gładki sos.

Upieczone ziemniaki podawaj z sosem bleu oraz siekanym koperkiem.

Przepis Darka Kuźniaka