



Zapiekane ziemniaczki z wolnowaru

klasyczne jarskie danie

 Czas na High: 2

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 25 g masła
- 1 kg ziemniaków do pieczenia, obranych i pokrojonych na cienkie plasterki
- 2 średnie cebule, pokrojone na cienkie plasterki
- 2 ząbki czosnku, posiekane
- 1 kostka bulionu warzywnego, rozpuszczona w 250 ml wrzącej wody
- 3 łyżki posiekanej natki pietruszki,
- przyprawy
-



Wykonanie:

Wysmaruj wnętrze misy wolnowaru Crock-Pot odrobiną masła. Ułóż na dnie warstwę z plasterów ziemniaka. Ziemniaki przykryj warstwą z plasterów krojonej cebuli, czosnku, pietruszki i przypraw. Ułóż na przemian kolejne warstwy, zakończ warstwą ziemniaków. Na wierzchu połóż pozostałe masło. Zalej bulionem, przykryj wolnowar Crock-Pot pokrywą i gotuj na poziomie HIGH przez 2 godziny, aż ziemniaki będą miękkie, a krawędzie się zrumienią.