

Ziemniaki w mundurkach z wolnowaru

Te ziemniaki w mundurkach z wolnowaru to super prosty pomysł na kolację dla rodziny. Wkładam je, zanim wyjdę z domu do pracy i wracam do domu pachnącego gotowanym obiadem

 Czas na High: 5-6 H

 Ilość porcji: 6+

 Czas na Low: 8H

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- 6 dużych ziemniaków
- 6 x 1 łyżka oliwy z oliwek
- 6 x 1 szczypta soli
-



Wykonanie:

Dużym widelcem nakłuwaj ziemniaki.

Natrzyj oliwą i solą.

Zawiń ciasno w folię każdego ziemniaka osobno.

Wstawić do wolnowaru i gotować na LOW przez 8 godzin lub 5-6 godzin na HIGH.

Po przygotowaniu wyjmij z wolnowaru, rozpakuj i podawaj z ulubionymi dodatkami