

Przepis na ziemniaki z olejem z pestek dynii

Składniki:

- 1 kg ziemniaków
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- łyżka rozmarynu
- sól do smaku
- 3/4 szklanki jogurtu naturalnego
- 2 średnie pomidory malinowe
- 3-4 łyżki oleju z pestek dynii
- sok z 1/2 cytryny
- natka pietruszki do przybrania

Sposób przygotowania:

Ziemniaki gotujemy w osolonej wodzie, a następnie odsączamy i kroimy na pół. Mieszamy w misce z oliwą i rozmarynem i wrzucamy do rozgrzanego piekarnika, aż się przyrumienią. Następnie układamy je do miski, solimy do smaku, mieszamy z jogurtem, pokrojonymi w kostkę pomidorami i polewamy olejem z pestek dyni oraz sokiem z cytryny.

Na koniec posypujemy dużą ilością poszatowanej natki pietruszki.

Smacznego!