

ZIEMNIAKI HASSELBACK Z GRILLA!

ZIEMNIAKI HASSELBACK

wystarczy masło, czosnek,
zioła i trochę soli



SKŁADNIKI NA ZIEMNIAKI HASSELBACK Z GRILLA

- 8-10 niewielkich ziemniaków (waga do 90g),
- 100 g masła,
- 1 gałązka świeżego rozmarynu,
- 2 gałązki świeżego tymianku,
- 2 ząbki czosnku,
- ½ łyżeczka soli,
- czarny pieprz do smaku.



1 ZIEMNIAKI WYSZORUJ I OSUSZ

a następnie ponacinaj w cienkie (2-3 mm) plasterki. Aby nie przeciąć ziemniaka do końca, przyłóż po bokach drewniane łyżki lub pałeczki do ryżu, zatrzymując one ostrze noża. Stalową brytfannę posmaruj oliwą i ułóż w niej ziemniaki nacięciem do góry. Miękkie masło wymieszaj z przeciśniętym przez praskę czosnkiem, posiekanymi ziołami i solą. Połowę masła rozłóż na ziemniakach, delikatnie rozchyl plasterki i wetrzyj masło pomiędzy nie.

2 ODPAL PALNIKI, BOCZNE POKRĘTŁA

ustaw na max, środkowe na medium. Rozgrzej grill do 250°C wyłącz środkowe palniki i ustaw nad nimi brytfannę. Grilluj przy zamkniętej pokrywie przez 30 minut. Po 30 minutach, posmaruj ziemniaki pozostałym masłem i oprósz solą. Odpal środkowe palniki na minimum i grilluj jeszcze 20 minut. Temperatura wewnątrz grilla powinna wynosić 250-280°C, jeżeli jest zbyt wysoka zmniejsz moc zewnętrznych palników.

3 CZAS GRILLOWANIA

sprawdza się w przypadku małych ziemniaków, jeśli chcesz upiec ziemniaki o wadze powyżej 100g, czas powinien być dłuższy. Możesz również przykryć ziemniaki folią aluminiową lub dopiec je w końcowej fazie wykorzystując górną półkę.

5 PODAWAJ CIEPŁE

z sałatką lub grillowanym mięsem.

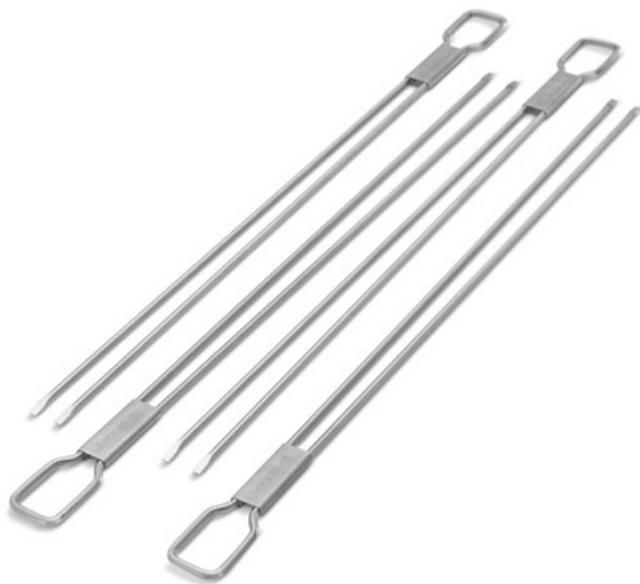
6 POLECAMY PODAĆ

ziemniaki z grillowanym indykiem, pokrój go w cienkie paski, przypraw i nabij na szpikulce do szaszłyków, 20 minut przed końcem grillowania ziemniaków wepnij je w górną półkę.

PODWÓJNE SZPIKULCE DO SZASZŁYKÓW

INDEKS: 64049

Podwójne szpikulce to najlepszy sposób na utrzymanie kawałków mięsa i warzyw podczas obracania. Nikt nie lubi szaszynek upieczonych jedynie na jednej stronie. Wykonane z wytrzymałej, łatwej do czyszczenia stali szlachetnej. Długość całkowita 30,5 cm, zestaw zawiera 4 podwójne szpikulce.



ZESTAW DO SZASZŁYKÓW

INDEKS: 69138

Zestaw zawiera cztery widelce oraz stojak z otworem na uchwyt wielofunkcyjny. Dzięki niemu można umieścić szaszłyki na stojaku, aby się nie przypaliły i kontrolować proces ich grillowania. Układając widelce ze stali szlachetnej pionowo będą one bliżej rusztu, natomiast kładąc je poziomo znajdują się w większej odległości od rusztu. Zestaw do szaszynek to jeden z elementów systemu DO MORE

BRYTFANNA ZE STALI SZLACHETNEJ

INDEKS: 63106

Uniwersalna brytfanna do grillowania ze stali szlachetnej, która doskonale sprawdzi się do grillowania zarówno warzyw jak i mięs. Świetnie sprawdzi się również do nawilżania potraw, wystarczy postawić ją na aromatyzersze bezpośrednio pod grillowaną porcję mięsa oraz zalać marynatą, sokiem, winem lub piwem. Może też posłużyć do wyłapywania skapujących tłuszczu i soków z żeber ustawionych na stojaku. Zaokrąglone narożniki ułatwiają nabieranie oraz czyszczenie brytfanny.





ZIEMNIAKI HASSELBACK SĄ MIĘKKIE W ŚRODKU I CHRUPIĄCE NA ZEWNĄTRZ

WIĘCEJ PRZEPISÓW
[BROILKING.PL/PRZEPISY](https://broilking.pl/przepisy)

Broil King
Great Barbecues Every Time