



BezOkruszka.pl

Zdrowe i pyszne
przepisy bezglutenowe

Ziemniaczane łódeczki

- 15 małych ziemniaków
- oliwa do skropienia
- sól
- pieprz

Dodatkowo

- chilli lub pomidorki koktajlowe
- kolendra, natka pietruszki do zrobienia żagla
- opcjonalnie ser żółty (w wersji niewegańskiej)



PORCJA NA 30 ŁÓDECZEK



Bezglutenowy



Wegański

W kwestii dodatków masz pełną dowolność. Możesz również zrobić łódeczki np. z przepiórczych lub kurzych jajek ugotowanych na twardo.

1. Nagrzej piekarnik do 200°C. **2.** Ziemniaki wyszoruj pod bieżącą wodą i przekrój na pół. Ułóż na blasze lub naczyniu do zapiekania, skrop oliwą, posyp solą i pieprzem. **3.** Piecz przez ok. 30 minut, do przyrumienienia. **4.** Po wyjęciu z piekarnika odstaw do ostudzenia. **5.** W tym czasie przygotuj dodatki – pomidorki lub chilli pokrój w małe trójkąciki, jeśli dodajesz ser, zetrzyj go na tarce. **6.** W ostudzone ziemniaki wbij wykałaczkę, posyp serem i nadziej kolejno zieleninę i chilli lub pomidorki. Łódeczki są gotowe do wypłynięcia ;-)

Inspiracja z książki A. Adoree „The Vintage Tea Party Year”.

