**Ziemniaki z masłem czosnkowym [pieczone w folii na grillu]**



Pyszne [ziemniaki](http://beszamel.se.pl/ziemniaki/ziemniak-historia-odmiany-wlasciwosci-i-wartosci-odzywcze,17926/) z masłem czosnkowo-koperkowym, najpierw lekko podgotowane, a potem pieczone na grillu (lub w piekarniku). Doskonały dodatek do grillowanych kiełbas i mięs, ryb oraz sałatek. Mogą stanowić samodzielną, wegetariańską przekąskę grillową.

## Składniki

* 1,5 kg ziemniaków
* 6-8 ząbków czosnku
* ok. 1/2 kostki masła
* 1 koperek
* sól
* folia aluminiowa

### Przygotowanie krok po kroku:

* Ziemniaki (w mundurkach ) średniej wielkości podgotować w wodzie na półmiękko.
* Rozgnieść czosnek (6-8 ząbków), wymieszać z połową kostki miękkiego masła, solą i posiekanym koperkiem.  
  Ziemniaki przekroić na pół wzdłuż, położyć na kawałku folii aluminiowej. Na środek każdego ziemniaka nałożyć łyżkę masła z czosnkiem i zawinąć w folię.
* Ułożyć na ruszcie i grillować przez 15-20 minut. Można je także upiec w piekarniku.