

Americké brambory kořeněné

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 2

- Menší brambory ve slupce 10 ks
- Olivový olej 3 lžíce
- Pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Sladká paprika 1 špetka
- Rozmarýn 1 snítka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Brambory omyjeme a důkladně očistíme kartáčkem nebo hrubou stranou houbičky a pokrájíme na měsíčky.

Vysypeme je do mísy, kam přidáme 3 lžíce olivového oleje, posypeme solí, pepřem, sladkou paprikou, rozmarýnem a vše důkladně promícháme

Troubu si předehřejeme cca na 200 °C. Na plech poklademe čtvrtky brambor tak, aby se nedotýkaly.

Plech vložíme do trouby a americké brambory pečeme 20 - 30 minut, dokud brambory nezměkknou.

