Pečené nové brambory se sezamem

Kategorie: Přílohy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 6

- česnek 1 ks
- sezamové semínko 1 hrst
- nové brambory 2 kg
- cibule 2 ks
- sezamový olej 5 lžíce
- **podle chuti**
- himalájská sůl 1 ks
- kmín 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Menší nové brambory pečlivě omyjeme vodou, zbavíme případných nečistot, ale neloupeme. Brambory předvaříme ve vroucí osolené vodě téměř doměkka. Doba varu záleží na velikosti.

Uvařené brambory scedíme a necháme vychladnout. Poté je rozkrojíme podélně na půlky a poklademe na plech potřený sezamovým olejem (možno nahradit olivovým). Posypeme himalájskou solí, celým kmínem, na kolečka nakrájenou cibulí a na plátky nakrájeným česnekem.

Nové brambory dáme péct do silně vyhřáté trouby a pečeme asi 20 - 30 minut dozlatova, občas promícháme. Asi 5 minut před koncem pečení posypeme sezamovými semínky, kdybychom je použili hned na začátku, spálily by se.

Pečené nové brambory se sezamem podáváme jako přílohu, ale klidně i jako hlavní chod se studenými omáčkami podle chuti.