

Rozmarýnové brambory

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: kuchtik.honza



Autor: kuchtik.honza

Suroviny

Porce: 6

- Brambory - malé(baby), neoloupané 1.5 kg
- Olivový olej 3 lžíce
- Sůl 3 špetka
- Rozmarýn 1 svazek
- Česnek 8 stroužek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Španělsko

Počet porcí: 6

Postup:

Brambory pořádně očistíme a propláchneme vodou. Dejte do hrnce, zalijte studenou vodou, osolte a vařte 15 minut. Scedte a nechte tři minuty oschnout. Přendejte je na plech, pořádně pokapejte olivovým olejem, přidejte neoloupané stroužky česneku, které plochou nožem trochu pomačkejte, brambory osolte a obložte pokrájeným rozmarýnem a vše na pekáči důkladně promíchejte. Dejte na 30 - 40 pécť do trouby zahřáté na 200 °C dozlatova.