

Nové brambory z plechu III.

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Nové, malé brambory 1 kg
- Sůl 3 špetka
- Pepř 2 špetka
- Rozmarýn, lístky nasekané 1 svazek
- Tymián, natrhaný na kousky 1 svazek
- Palice česneku 2 ks
- Šťáva z citronu 1 ks
- Olivový olej 7 lžíce
- Čerstvé oregano na ozdobu 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory omyjte, případně vydrhněte kartáčkem a 10 minut, je vařte v osolené vodě. Scedte je, větší přepulte, dejte do misky a většinu brambor palcem promáčknete. Přidejte k nim rozmarýn, tymián a neoloupané stroužky česneku. Osolte a opepřete. Citronovou šťávu smíchejte s olejem a vlijte k bramborám. Promíchejte a dejte na plech nebo do zapékací misky a pečte při 220°C asi 40 minut. Podávejte ozdobené čerstvým oreganem.