

Pečené plody moře

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 600 g
- garnáty 350 g
- česnek 8 stroužek
- rajčata 4 ks
- rozmarýn 4 snítka
- červená cibule 3 ks
- olivně 2 ks
- cukety 2 ks
- citróny 2 ks

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Oškrábané, omyté brambory překrojíme napůl, vložíme je do pekáče společně s oloupanou, na malé kousky pokrájenou, cibulí
2. Dále přidáme pokrájené cukety, oloupané stroužky česneku, na měsíčky nakrájené citróny a snítky rozmarýnu
3. Směs zalijeme olejem a promícháme, pečeme v troubě vyhřáté na 200 °C asi 40 minut, občas vše promícháme
4. Jakmile jsou brambory měkké, přidáme garnáty nebo krevety a na prstýnky pokrájené olivně, zakápneme je kapkou oleje a pečeme dalších 10 minut

5. Pokrm rozdělíme na jednotlivé přehřáté talíře a ihned servírujeme.