

Bramborové špízy se sušenými rajčaty

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 500 g
- olivový olej 10 kapka
- sušené rajčata 100 g
- sůl 2 špetka
- pepř 2 špetka
- tymián 1 hrst

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory oloupeme (nové brambory stačí jen dobře očistit kartáčkem pod tekoucí vodou), uvaříme je ve vodě doměkka, slijeme a necháme prochladnout. Každou bramboru překrojíme na půlky a napíchujeme je střídavě se sušenými rajčaty na špejle se špičatým hrotem nebo na grilovací jehly. Špízy osolíme, opepříme, potřeme rozetřeným česnekem a necháme odležet v chladu. Pak špízy pokapeme olivovým olejem a opečeme na teflonové pánvi nebo v troubě vyhřáté na 180 °C ze všech stran dozlatova. Horké špízy posypeme lístky tymiánu a ihned podáváme.