

Brambory balzamico

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- nové brambory 1 kg
- med 1 lžíce
- balzamikový olej 5 lžíce
- čerstvá bazalka 1 lžíce
- olivový olej 1 lžíce
- sůl 2 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Omyjeme 1 kg nových brambor
2. Vaříme je asi 20 minut, pak je slijeme a oloupeme
3. Necháme je vychladnout
4. Do křupava je opečeme na oleji a osolíme
5. Smícháme med s octem balzamico a chvíli povaříme, pak medovo-octovým nálevem přelijeme brambory
6. Před podáváním pokapeme olivovým olejem a ozdobíme bazalkou.