

Bylinkovo-bramborová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Česnek 15 stroužek
- Olivový olej 1 lžíce
- Pepř, sůl 1 špetka
- Brambory ve slupce 670 g
- Posekaná zelená šalotka 1 hrnek
- Čerstvá bazalka 3 lžíce
- Nasekaná petržel 2 lžíce
- Citrónová šťáva 1 lžíce
- Hnědá šalotka 1 lžíce
- Kyselá smetana 1 hrnek
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Předehrát troubu na 180°C. Vložit celé stroužky česneku do alobalu, pokapat je 1 lžící oleje, osolit a opepřit je. Zdvihnout všechny strany alobalu a nahoře je dobře uzavřít. Položit na malý plech a péct tak dlouho, až je česnek zlatohnědý a měkký, asi 30min. Vyjmout z trouby a nechat vychladnout. Stisknout každý stroužek česneku mezi prsty a vymáčknout měkký vnitřek. Dát česnek do misky a rozmačkat ho vidličkou.

Uvařit brambory v osolené vodě do měkka. Slít brambory a přidat k nim upečený česnek, olej, zelené šalotky, petrželku, šťávu, hnědou šalotku nebo cibuli, stroužek česneku a bazalku. Rozmačkat vše dohromady a přimíchat kyselou smetanu. Ochutit solí, pepřem a podávat.