

Pečené brambory s máslem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 10 ks
- máslo 100 g
- sůl 1 špetka
- česnek 2 stroužek
- dle chuti tymián 1 ks
- dle chuti rozmarýn 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory dobře omyjeme, neloupeme je. Nakrájíme je na tenká kolečka, která rozložíme na plech vyložený pečicím papírem. Dáme do vyhřáté trouby a pečeme tak dlouho, až se začnou nafukovat a tvořit hnědé puchýřky.

Do změkklého másla vmícháme trochu soli, česneku a sušené nebo čerstvé bylinky – výborná je kombinace tymiánu a rozmarýnu. Máslo přidáme k opečeným bramborám. Komu by to nestačilo, může ještě přidat dušenou či čerstvou zeleninu.