

Pečené vydlabané půlky brambor

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- brambor 6 ks
- olivový olej 1 lžíce
- sůl 1 lžička
- zakysaná smetana 1 lžíce
- pepř 1 špetka
- česnek 1 stroužek
- hladkolistá petrželka 1 lžíce
- pažitka 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1

Brambory pečlivě omyjte, rozkrojte a vydlabejte prostředek. Rozložte do pekáčku vyloženého pečicím papírem a do každé brambory dejte špetku soli, kápněte olivový olej. V troubě pečte, dokud nejsou brambory měkké a opečené dozlatova.

2

Mezitím si připravte zakysanou smetanu, smíchejte s rozetřeným stroužkem česneku, solí, pepřem a najemno nasekanou petrželkou a pažitkou. Směsí potom plňte opečené brambůrky.

3

Podávejte jako přílohu nebo jako předkrm, klidně můžete přímo na plechu s pečicím papírem, posypané čerstvě nasekanou pažitkou.

Poznámka:

Děti baví a dospělí vlastně taky. Hodí se jako lehký předkrm nebo klidně jako plnohodnotná příloha k pečenému masu. Navíc je tahle dobrota opravdu neuvěřitelně jednoduchá na přípravu