

Parmazánové brambory

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Brambory, oloupané 1.8 kg
- Olivový olej 3 lžíce
- Polohrubá mouka 2 lžička
- Parmazán, jemně nastrouhaný 100 g
- Petrželka 1 hrst
- Větvičky rozmarýnu, nasekaný 4 ks
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Sůl 1.4 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Brambory vařte dvě minuty ve vroucí osolené vodě. Poté je scedte, osušte, přepulte a promíchejte se 3 lžícemi oleje. Mouku smíchejte se zbývajících ingrediencemi a ve směsi obalte brambory. Na plechu rozehřejte tenkou vrstvu oleje, přidejte brambory a při 200°C pečte 40 minut dozlatova. v průběhu pečení brambory několikrát otočte.