

Brambory na estragonu s chřestem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Nové brambory 750 g
- Zelený chřest 2 svazek
- Jarní cibulka 1 svazek
- Olivový olej 3 lžíce
- Estragon 1 svazek
- Sůl dle chuti 2 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory důkladně omyjte, ale slupku neodstraňujte. Rozpulte je a ve vroucí osolené vodě povařte asi 10 minut. Scedte a nechte stranou.

Troubu předehřejte na 180 °C. Spodní část chřestu oškrábejte, tužší konce odřízněte. Pak jej šikmo pokrájejte na asi pěticentimetrové kousky. Jarní cibulku pokrájejte na kolečka. V míse promíchejte předvařené brambory, chřest, cibulku a olej. Dochuťte a přemístěte na plech pokrytý pečicím papírem. Pečte asi 25 minut.

Upečené brambory s chřestem promíchejte s najemno nasekanými výhonky oregana a podávejte buď jako přílohu, nebo jako lehkou večeři.