

# Brambory pečené s petrželí

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

**Porce:** 6

- Kulaté brambory 800 g
- Petržel 3 ks
- Sůl 1 lžička
- Slunečnicový olej 4 lžíce
- Česnek 2 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 6

## Postup:

Brambory i petržel dejte na 3 minuty do vroucí osolené vody. Pak je scedte, důkladně osušte a roztrďte na brambory a petržel.

Olej vlijte na plech a 5 minut ho pořádně rozežhívejte. Přidejte brambory a obalte je v oleji. Poté 25 minut pečte v troubě vyhřáté na 190 °C. Vyjměte z trouby, přidejte petržel a stroužky česneku a 30 minut dopékejte.