

Česnekové brambory

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 1 ks
- brambory 1 kg
- máslo 50 g
- česnek 2 stroužek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory pečlivě umyjeme, raději ještě vydrhneme kartáčkem nebo drátěnkou. Do každé brambory uděláme díрку, například špičatou škrabkou nebo odstraňovačem jádřinců z jablek. V misce rozmícháme máslo. Oloupanou cibuli nastroháme, česnek prolisujeme. Obojí vmícháme do másla, Přidáme sůl, pepř a bylinky, které máme k dispozici. Máslo necháme vychladit. Pak ho plníme do brambor. Jednotlivé brambory balíme do alobalu. Před zabalením ještě jemně přisolíme. Vytváříme baličky tak, aby máslová náplň nevytékala. Grilujeme nebo pečeme v troubě asi 15-20 minut.