

Brambory s česnekem a cibulí

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Brambory 4 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 4 stroužek
- Bazalku 1 ks
- Pepř, sůl 1 ks
- Olivový olej 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Alžírsko

Počet porcí: 2

Postup:

Brambory omyjeme a nakrájíme i se slupkou na kolečka. Olivový olej nalejeme do misky, přidáme prolisovaný česnek s cibulí, opepříme, dáme bazalku a zamícháme. Na plech dáme pečicí papír a klademe na ně brambory obalené ve směsi oleje a koření. Brambory pečeme na 200 stupňů cca 20 min. Lze podávat se zakysanou smetanou či v dresinku. Hodí se i jako příloha k masu.