

Pečené provensálské brambory

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- provensálské koření 1 ks
- sůl 1 ks
- brambory 12 ks
- **na ozdobu**
- petrželová nať 1 snítka
- **podle potřeby**
- máslo 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Brambory omyjeme a oloupeme. Nakrájíme na půlměsíčky.

Plech silně vymažeme máslem nebo ramou. Na plech narovnáme nakrájené brambory. Posypeme je provensálským kořením a pečeme v horkovzdušné nebo normální troubě asi 20 minut. Během pečení je obrátíme. Brambory solíme až po upečení. Hotové už nemastíme.

Provensálské brambory se hodí k pečenému, smaženému i grilovanému masu. Jsou výborné ale i bez masa, například s ochuceným tvarohem nebo jogurtovým dresinkem.

Nové jarní brambory neloupeme, ale omyjeme a očistíme kartáčkem. Pečeme je se slupkou.

