

Výtečné pečené brambory

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **podle chuti**
- bazalka 1 ks
- koření na gyros 1 ks
- mletý bílý pepř 1 ks
- grilovací koření 1 ks
- **podle potřeby**
- brambory 1 ks
- olej 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Nové brambory necháme ve slupce, ale u starších brambor slupku raději oloupeme. Potom brambory nakrájíme na měsíčky nebo kolečka a vyskládáme je na plech vyložený pečicím papírem. Brambory okořeníme grilovacím kořením a vložíme do trouby.

Brambory dáme péct do předehřáté trouby asi na 10 minut. Potom brambory přendáme ven do mísy, zakápneme olejem, přidáme bazalku, mletý bílý pepř, koření na gyros, grilovací koření a všechno dobře promícháme. Po promíchání vložíme brambory zpět do trouby na pečicí papír a dopečeme je dozlatova. Mělo by to trvat asi 10 minut, ale záleží to na velikosti a tloušťce brambor.

Výtečné pečené brambory podáváme jako výbornou kořeněnou přílohu k různým pečeným masům.