

Pečené brambůrky podle J.F. Zatloukalové

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sádlo 2 lžíce
- brambory 12 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory oškrábeme, nakrájíme na kostičky a se lžičkou soli dáme vařit. Jakmile začne voda vřít, necháme brambory projít varem přesně 4 minuty. Vodu poté ihned slijeme. Hrncem zaděláme pokličkou a brambory několikrát zakroužíme, zatřese. Jejich povrch bude jakoby střípatý a hrany budou zaoblené.

Troubu předehřejeme na 220 °C a rozejdeme uvnitř zároveň i hlubší plech se 2 lžícemi sádla. Plech vyndáme a opatrně na něj vysypeme brambory. Vzhledem k rozpálenosti sádla bude tuk lehce prskat. Brambory znovu osolíme cca lžící soli a dáme péct po dobu 20 minut. Poté zapneme funkci grilu (nemusí být) a brambůrky necháme ještě 15 minut chytout barvu a křupavou kůrčičku.

Pečené brambůrky podle J.F. Zatloukalové podáváme jako přílohu.