

Zapečené brambory s bylinkami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- smetana ke šlehání 75 ml
- máslo na vymazání 1 ks
- brambory 200 g
- vejce 1 ks
- **podle chuti**
- bazalka 1 ks
- sůl 1 ks
- petrželka 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Brambory oloupeme, omyjeme, nakrájíme na kousky nebo plátky a uvaříme je v osolené vodě téměř doměkka. Bylinky opereme, osušíme a nasekáme najemno.

Smetanu smícháme s vejcem a bylinkami. Máslem vymažeme pekáč. Uvařené brambory scedíme a necháme trochu vychladnout. Pak je přesypeme do pekáčku a zalijeme připravenou smetanou s bylinkami.

Troubu rozejdeme na 200 °C a brambory pečeme dozlatova.

Jsou vynikající ke grilovanému nebo zapečenému masu.