

Pečené bylinkové brambůrky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 1

- Malé zámecké brambory 6 ks
- Olivový olej 1 lžíce
- Mořská sůl, čerstvě pletý pepř - dle chuti 1 špetka
- Rozmarýn 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Přehřejte troubu na 180°C, Dobře omyté brambory vařte 10 minut ve slupce, osušte je, rozložte na pečicí papír a každý zmáčkněte, aby slupka pukla. Pokapejte je olivovým olejem , posypte solí a čerstvě mletým pepřem. Dejte na 20 minut zapéct a nakonec ozdobte rozmarýnem.