

# Rozmarýnové brambory pečené v troubě

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 2

- brambory 10 ks
- máslo 1 lžíce
- extra panenský olivový olej 8 lžíce
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- rozmarýn 1 ks

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 2

## Postup:

Brambory oloupeme a nakrájíme na měsíčky. Brambory důkladně osušíme a v míse je promícháme s olivovým olejem.

Plech vyložíme pečícím papírem a brambory vysypeme na plech. Brambory bez koření, bez soli a bez otáčení pečeme 40 minut v troubě předehřáté na 200 °C.

Už dozlatova opečené brambory s plechem vytáhneme. Brambory se lepí na pečící papír, ale nesnažíme se je oddělit! Místo toho na brambory rozložíme kousky másla a plechem hýbáme ze strany na stranu, dokud se máslo nerozpustí a brambory se budou sami odlepovat od papíru. Až teď brambory dochutíme solí a rozmarýnem.

Rozmarýnové brambory pečené v troubě podáváme jako přílohu k různým masům, rybám nebo řízkům.