

Kořeněné italské brambory

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- italské koření 1 ks
- brambory 700 g
- máslo 5 lžíce
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Rozehřejeme máslo. Brambory očistíme a nakrájíme na kolečka.

Do jenské mísy postupně klademe kolečka brambor, kořeníme je italským kořením a solí. Nakonec je přelijeme máslem. Kořeněné italské brambory dáme zapéct na 90 minut do vyhřáté trouby na 190°C. Případně je pečeme, až jsou upečené dohněda.

Kořeněné italské brambory podáváme samostatně nebo jako přílohu k masu nebo zeleninovým salátům.