

Nové brambory s bylinkami

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- olivový olej 4 lžíce
- citron 0.5 ks
- čerstvé bylinky 1 hrst
- máslo 100 g
- nové brambory 800 g
- **podle chuti**
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory důkladně očistíme kartáčkem a ve slupce je uvaříme doměkka.

Mezitím si do větší mísy vymačkáme citron a přidáme do ní kvalitní olivový olej, rozpuštěné máslo, sůl a nasekané čerstvé bylinky (oregano, bazalka, tymián, rozmarýn, majoránka, libeček apod.), kterými nešetříme. Směs pořádně promícháme.

Uvařené brambory scedíme a ještě horké je v bylinkové směsi obalíme. ,

Nové brambory s bylinkami skvěle chutnají jako příloha ke grilovanému či pečenému masu, rybám i zelenině.

