

Kořeněné pečené brambory s česnekem

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **podle chuti**
- česnek 1 ks
- majoránka 1 ks
- koření s bylinkami 1 ks
- **podle potřeby**
- brambory 1 ks
- olej 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Nové brambory uvaříme ve slupce, necháme zchladnout a oloupeme. Starší oloupeme, nakrájíme na kolečka, hranolky nebo měsíčky.

Na plech dáme pečící papír a rozprostřeme na něj připravené brambory. Pečeme asi 10 minut v předem rozehřáté troubě. Pak brambory vyndáme a nasypeme do mísy. Posypeme kořením s bylinkami, česnekem (může být i sušený), mletým pepřem a majoránkou. Zakápneme olejem, promícháme a nasypeme zpět na plech s pečícím papírem a za občasného promíchání pečeme dozlatova. Trvá to ještě asi 10 minut - podle tloušťky brambor.

Kořeněné pečené brambory s česnekem ihned podáváme jako přílohu i hlavní chod.

