

Lahodné brambory

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 2

- Brambory 5 ks
- Plocholistá petrželka 1 hrst
- Mořská sůl 1 špetka
- Máslo 70 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Brambory řádně omyjeme a nakrájíme na půlcentimetrové plátky. Položíme na plech, vyložený pečícím papírem. Troubu si předehřejeme na 190 stupňů a pečeme dokud se brambory nenafoknou a nezčervenají. Pak otočíme plátek po plátku a dopečeme.

Brambory přesypeme do misky, přidáme k nim plátky másla, petrželku, sůl. Přikryjeme pokličkou a krátce protřeseeme dokud se brambory neobalí v másle.