

Pečené brambory s dijonskou majonézou

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Brambory, důkladně omyté 1 kg
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Olivový olej 1 ks
- Nakládané okurky k podávání 1 sklenice
- Na dijonskou majonézu: 1 ks
- Dijonská hořčice 1 lžíce
- Tekutý med 3 lžička
- Majonéza 15 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Nejprve udělejte dijonskou majonézu: všechny ingredience mírně našlehejte v míse a dejte stranou.
2. Brambory nakrájejte na podlouhlé čtvrtky a vyskládejte je na plech vyložený pečícím papírem. Osolte, opepřete a zastrčíkněte olejem. Pečte v troubě vyhřáté na 180°C dozlatova, asi 45 minut. V průběhu pečení otáčejte. Podávejte s majonézou a okurkami.