

Pečené brambory s pestem

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Rané brambory středně velké 700 g
- Česnek 1 stroužek
- Olivový olej 2 lžíce
- Sůl 1 lžička
- Citronový pepř 1 špetka
- Rozmarýn 1 snítka
- Rukola - na pesto 80 g
- Petrželka - na pesto 1 svazek
- Česnek - na pesto 3 stroužek
- Loupané mandle - na pesto 50 g
- Olivový olej - na pesto 125 ml
- Polotvrdý sýr strouhaný - na pesto 80 g
- Sůl a pepř - na pesto 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejeme na 200°C. Rané brambory důkladně omyjeme pod tekoucí vodou, případně za pomoci kartáčku.

Brambory po délce rozpůlíme. Zakulacenou stranou stranu několikrát nařízneme. Pak brambory rozložíme na plech s papírem na pečení vždy řeznou plochou dolů.

Oloupeme stroužek česneku, prolisujeme ho a smícháme s olivovým olejem a solí. Mašlovačkou potřeme brambory česnekovým olejem a posypeme citronovým pepřem a rozmarýnem. Pečeme v troubě uprostřed asi 25 minut.

Pro přípravu pesta omyjeme rukolu a petrželku, silnější nať odstraníme a zbytek dobře osušíme. Stroužky česneku oloupeme. Rukolu, petrželku, česnek a mandle společně s olivovým olejem rozmixujeme. Smícháme se strouhaným sýrem a ochutíme solí a pepřem.

Pečené brambory podáváme s rukolovým pestem.