

Opečené bylinkové brambory

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Nové brambory 1 kg
- Olej 2 lžíce
- Máslo 2 lžíce
- Různé bylinky 1 hrst
- Sůl, kmín , chilli - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory důkladně omyjeme kartáčkem, neloupeme. Větší přepůlíme, malé necháme celé. Povaříme v osolené vodě s troškou kmínu 10-15 minut (podle velikosti).

Ve větší hlubší pánvi nebo kastrolu rozpálíme olej s máslem. Přisypeme považené osušené brambory, poprášíme chilli kořením a osolíme, a za častého míchání opékáme ze všech stran. Až brambory zezlátnou, přisypeme posekané bylinky a ještě asi 5 minut posmažíme.

Podáváme jako přílohu k masu, případně jen s volským okem a zeleninovým salátem.