

Pečené brambory s rajčátky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Malé nové brambory 1 kg
- Palička česneku 1 ks
- Cherry rajčátka větvička 1 ks
- Kousek másla 1 ks
- Olivový olej 1 ks
- Tymián, drcený pepř, sůl - dle chuti 2 špetka
- **Na doplnění**
- Sýr Cottage 2 balení
- Olivový olej 3 lžíce
- Nasekaná zelená petrželka 1 lžíce
- Řeřicha 1 lžíce
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nové brambory oloupeme, případně jen důkladně očistíme kartáčkem pod tekoucí vodou, a nasypeme je do pekáče vyloženého pečícím papírem na pečení. Přidáme napůl oloupané stroužky česneku, vše pokapeme olivovým olejem, posypeme kousky másla, solí a pepřem a pečeme asi 20 minut v troubě vyhřáté na 200°C. Pak k bramborům přidáme omytou větvičku rajčátek, posypeme je tymiánem a pečeme dalších 10 minut doměkka. Cottage promícháme v misce s olivovým olejem a

nasekanými bylinkami, osolíme, opepříme a podáváme s pečenými bramborami.