

Lovecké brambory

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Brambory 1 kg
- Sádlo 100 g
- Česnek 8 stroužek
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Brambory důkladně omyjeme a nakrájíme i se slupkou na plátky. Rozložíme je na sádlem vymazaný plech nebo do grilovací misky, vložíme do trouby vyhřáté asi na 180 stupňů a upečeme dorůžova. Oloupané stroužky česneku nakrájíme na plátky, vložíme je do rozehřátého sádla a smažíme, dokud nezesklovatí. Upečené brambory přesypeme do mísy, přelijeme je horkým česnekovým sádlem, protřepeme je a osolíme. Lovecké brambory jsou skvělou přílohou k pikantním klobásám nebo jiným uzeninám.