

Zapékané pikantní brambory

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Brambory 700 g
- Koření medvědí gril 3 lžička
- Šlehačka 100 ml
- Máslo na vymazání 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Oloupané syrové brambory nakrájíme na cca 1/2 cm plátky, vložíme do misky, posypeme kořením (může být koření podle chuti), zalijeme šlehačkou a dobře promícháme. Brambory naskládáme pouze do jedné řady (obdobně jako na snímku) do pekáčku, polijeme zbytkem šlehačky z misky, přiklopíme poklicí nebo alobalem a vložíme do trouby vyhřáté na 200°C. Po čtvrt hodině brambory odklopíme a dopečeme.