

Rozmarýnové brambory

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: andrea



Autor: andrea

Suroviny

Porce: 6

- Brambory - oloupané 1.5 kg
- Olivový olej 8 lžíce
- Sůl 1 lžička
- Vinný ocet červený 1 lžička
- Česnek 8 stroužek
- Rozmarýn 1 svazek

Doba přípravy: 140 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Španělsko

Počet porcí: 6

Postup:

Brambory podélně nakrájejte na čtvrtky. Dejte do hrnce, zalijte studenou vodou, osolte a vařte šest až sedm minut. Scedte a nechte tři minuty oschnout. Přendejte je na plech, pořádně pokapejte olivovým olejem, osolte a dejte na půl hodiny péct do trouby zahřáté na 200 °C. Pak brambory jemně zmáčkněte šťouchadlem na brambory. Pořádnou dávku olivového oleje smíchejte s vinným octem, stroužky česneku a nasekaným rozmarýnem a směsí přelijte brambory a pečte dalších čtyřicet až pětáctyřicet minut dokřupava.