

Pečené brambory podle Vaška

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 1 kg
- Polohrubá mouka 1 ks
- Olej na plech 1 ks
- Máslo 1 ks
- Sůl 1 ks
- Česnek 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Předejdeme troubu na 220st.C.

Brambory oloupeme (nové brambory loupat nemusíme, stačí důkladně očistit) a nakrájíme podélně na čtvrtky.

Brambory dáme do mísy a posypeme polohrubou moukou a protřepeme je, aby se všechny brambory obalily v mouce.

Na pečící plech dáme olej nebo jej vyložíme pečícím papírem. Vložíme brambory tak, aby byly v jedné vrstvě.

Pečeme do červena.

Během pečení rozpustíme máslo a přidáme do něj prolisovaný česnek.

Brambory po upečení na talíři ochutíme česnekovým máslem.

Podáváme s kefirem.

