

Pečené bylinkové brambůrky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 2

- Brambory malé (zámecké) 8 ks
- Olivový olej 1 lžíce
- Sůl mořská 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Rozmarýn 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 2

Postup:

Předehejte troubu na 180 °C. Dobře omyté brambory vařte deset minut ve slupce, osušte je, rozložte na pečicí papír a každý zmáčkněte, aby slupka pukla. Pokapejte je olivovým olejem, posypte solí a čerstvě mletým pepřem. Dejte na dvacet minut zapéct a nakonec ozdobte rozmarýnem.