Brambory s petrželkovým dipem

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- brambory 8 ks
- petrželka 1 svazek
- česnek 3 stroužek
- parmezán 40 g
- olej 100 ml
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- slanina anglická 100 g

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory dobře vydrhneme kartáčkem a opláchneme vodou. Potom je do kříže nařízneme. Každou zvlášť zabalíme do kousku alobalu a dáme je péct do trouby při 220 °C asi na 50 minut.
Zatím nadrobno posekáme petrželku, prolisujeme stroužky česneku, přidáme strouhaný parmazán, olej a dochutíme špetkou soli a pepřem.
Upečené brambory pomocí dvou vidliček rozevřeme a naplníme petrželkovým dipem. Nahoru položíme zavinutý plátek anglické slaniny a dáme ještě zapéct zhruba na 5–10 minut.

Poznámka:

Brambory můžeme před dopečením jemně potřít rozehřátým máslem.