

Bramborové dukátky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sůl 1 lžička
- olej 6 lžíce
- brambory 10 ks
- česnek 3 stroužek
- máslo 1 lžíce

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory důkladně omyjeme, nakrájíme na kolečka. Na plech nalijeme trochu oleje a poklademe ho nakrájenými dukátky. Pečeme asi 20 minut.

Upečené dukátky dáme do mísy, promícháme se lžící másla, solí a rozmačkaným česnekem.

Bramborové dukátky podáváme jako přílohu nebo jako samostatnou pikantní chuťovku.