Zmáčklé brambory

Kategorie: Přílohy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

8–10 (celkem asi 1?kg) pěkných brambor střední velikosti 3 lžíce olivového oleje 8–10 snítek tymiánu sůl

Postup

1. Do hrnce se studenou vodou vsypte pečlivě omyté brambory se slupkou, uveďte do varu a prudce vařte asi dvacet minut, až budou hodně měkké. Slijte a nechte trochu vychladnout, pak je nakládejte na plech a pomocí šťouchadla hezky zploštěte, aby popraskaly, ale držely ještě tvar.

2. Troubu předehřejte na 220, horkovzdušnou na 200?°C. Brambory zakápněte polovinou oleje a vložte na dvacet minut do trouby. Brambory obraťte, položte na každou snítku tymiánu, zakápněte zbylým olejem a pečte ještě dvacet až třicet minut, až budou zlaté a křupavé. Osolte.

Získejte náskok
Až na konec bodu 1 si můžete brambory připravit den předem. Přetáhněte je fólií na potraviny a uložte do chladničky.