Kropáčkovy brambory

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:
brambory
česnek
sůl
máslo

Postup

Postup přípravy: Oloupané syrové brambory nakrájíme na 1 cm široké plátky, osušíme v utěrce a poskládáme na plech. Dáme do vyhřáté trouby a pečeme. Brambory se krásně nafouknou a opečou. Pak je shrneme do mísy, posolíme, přidáme utřený česnek (podle chuti) a máslo. Vše promícháme a pojídáme z jedné mísy. Zapíjíme mlékem nebo kyškou, podmáslím nebo kefírem, co kdo rád.
Upozorňuju, že je to taková dobrota, že jeden plech vám stačit nebude! Kropáčkovy proto, že poprvé jsem je jedla u mé kamarádky Kropáčkové.