

Pěčoky

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

brambory

česnek

máslo

sůl

Postup

Postup přípravy: Celé brambory omyjeme, kartáčkem očistíme, nakrájíme na měsíčky, z jedné brambory cca 6 měsíčků. Tyto naklademe na suchý plech - tou částí, kde je slupka, pečeme při střední teplotě dokud nezezlátnou, trochu připečené nevadí. Mezitím si připravíme do mísy lžíci másla, prolisujeme česnek - množství podle chuti. Upečené brambory vsypeme do mísy a když se obalí směsí másla a česneku, posolíme, dáme na talířky a podáváme.

Lze podávat jako přílohu k masu, my jsme je jedli vždy samotné a k tomu sklenici vychlazeného kefíru nebo piva, podle chuti. Neuvěřitelně jednoduché, rychlé a je to mňamka!