# rozšlápnuté brambory

Kategorie: Přílohy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

Ingredience:
vařené brambory ve slupce
olivový olej
sůl

## Postup

Postup přípravy: Brambory uvaříme ve slupce a necháme trochu vystydnout. Troubu rozehřejeme na 200 °C. Brambory dáme na plech. Vezmeme si šťouchadlo na bramborovou kaši a každou bramboru zploštíme aby popraskala, ale držela tvar. Zakápneme olejem a pečeme 20 minut. Potom brambory obrátíme, znovu zakápneme olejem a dopečeme dozlatova. Osolíme a ochutíme podle chuti (ke konci pečení můžeme na každou dát např. snítku rozmarýnu nebo tymiánu). Servírujeme jako přílohu, nejlépe k minutkám nebo ke grilovaným masům. Výborná je k nim studená omáčka ze zakysané smetany s pažitkou, česnekem, jak kdo má rád.