

Anglické brambory

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

máslo

hrubozorná mořská sůl

zakysaná smetana

česnek

4 velké brambory

Postup

Postup přípravy: Brambory ve slupce omyjeme, a rukou na ně promneme hrubozrnou mořskou sůl.

Napíchujeme na kovové špejle na špízy a dáme péct do trouby na cca 1 hodinu - při 250 °C. Lepší jsou špejle kovové, protože se přes ně teplo dostane dovnitř. Jakmile uvidíme, že jsou brambory upečené - kůrka bude hodně smrsklá a začnou hnědnout, podáváme.

Brambory si každý na talíři rozpůlí, přidá lžičku másla, promíchá s vnitřkem a nakonec na do dáte lžičku zakysané smetany (můžete si jí dle chutí dochutit česnekem). Je to výborné samotné i jako příloha.