

Brambory s rozmarýnem

Kategorie: Přílohy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

8 větších nových brambor
1 lžice bazalkového pesta
2 lžice olivového oleje + trochu na potření mřížky
2 snítky rozmarýnu
hrubá mořská sůl

Postup

1. Brambory i se slupkou dobře omyjeme, vložíme do hrnce s vroucí vodou a asi 5 minut předvaříme. Slijeme vodu a necháme je zchladnout.
2. Předehřejeme gril a brambory rozpůlíme. Grilovací mřížku nebo hliníkovou misku potřeme olejem, rozložíme na ni brambory a pečeme z obou stran, celkem asi 15-20 minut, dokud nejsou propečené.
3. Před koncem grilování brambory potřeme pestem smíchaným s olivovým olejem a na řezu posypeme rozmarýnem. Posypeme hrubou mořskou solí a podáváme jako přílohu k masu či rybám nebo samostatně se zeleninovým salátem, kysanou smetanou apod.

TIP

Zkuste potřít brambory pestem až těsně před dopečením nebo po upečení. Malé brambory můžete péct i v celku a před podáváním je lehce rozmáčknout, smíchat s olejem a pestem a podle chuti přidat ještě stroužek drceného česneku.

