

Bylinkové brambůrky

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Maruš

Suroviny

50 ml rostlinného oleje

500 g vydrhnutých drobných nových brambor

svazek máty, posekaný

sůl

Postup

Předehejte troubu na 180 °C, horkovzdušnou na 160 °C. Za hřeje těžkou pánev nebo rendlík vhodný i do trouby a vlijte olej. Vsypete brambory a opékejte je asi pět minut, aby chytly barvu. Pak je dlaní nebo dřevěnou obracečkou vyndejte a nechte odkapat přebytečný olej. Pánev vytřete kuchyňským papírem, vraťte brambory a lehce je osolte. Vložte do trouby a pečte asi čtvrt hodiny. Hotové posypte mátou a podávejte.

Poznámka

T CO PIT? Salát z uzeného pstruha s červenou řepou a řeřichou doplní ryzlink rýnský. Cordon bleu z vepřového zapíjejte rulandským šedým. K po hárkům s citrónovým máslem je ideální bílé portské. +3 recepty do hromady

