

# Americké brambory

Kategorie: Přílohy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

1 kg brambor

5 lžic oleje□□

## Postup

Brambory (nejlépe nové, použít ovšem můžeme i staré, ale stále pevné a nenaklíčené brambory)důkladně umyjeme a kartáčkem zbavíme hlíny či nečistot. Poté je nakrájíme na měsíčky, u malých brambor je vhodné krájet i na půlky či čtvrtky, u středních potom na osminky a více. Na hlubší plech nalejeme 5 lžic oleje nebo sádla. Plech poklademe nahusto nakrájenými bramborami a vložíme jej do přehřáté trouby. Před pečením nesolit!! Pečeme asi 15-20 minut. 5-10 minut na prudko a potom zeslabit a dopéct doměkka. Během pečení s plechem několikrát zatřese, aby se brambory tak nelepily. Není nutné je otáčet, jenom by se tím potrhaly. Po upečení až na talíři solíme. Vhodné jako příloha, ale i jako samostatné jídlo posypané balkánským a eidamským sýrem se salátem z rajčat.