

# Americké brambory kořeněné

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: andrea



## Suroviny

**Porce:** 2

- Menší brambory ve slupce 10 ks
- Olivový olej 3 lžíce
- Pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Sladká paprika 1 špetka
- Rozmarýn 1 snítka

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 2

## Postup:

Brambory omyjeme a důkladně očistíme kartáčkem nebo hrubou stranou houbičky a pokrájíme na měsíčky.

Vysypeme je do mísy, kam přidáme 3 lžíce olivového oleje, posypeme solí, pepřem, sladkou paprikou, rozmarýnem a vše důkladně promícháme

Troubu si přehřejeme cca na 200 °C. Na plech poklademe čtvrtky brambor tak, aby se nedotýkaly.

Plech vložíme do trouby a americké brambory pečeme 20 - 30 minut, dokud brambory nezměknou.

[www.senzarecepty.cz](http://www.senzarecepty.cz)