

# Půlky s česnekem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- Brambory 1 ks
- Sádlo 1 ks
- Sůl 1 ks
- Česnek 1 ks
- Mléko 1 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Brambory ve slupce omyjeme kartáčkem a rozkrojíme podélně na půl, rozříznutou plochou pokládáme na sádlem lehce vymaštěný plech, jednu půlku vedle druhé (máme kopečky se slupkou) a pečeme. Asi 180 °C půl až 3/4 hodinky, až jsou brambory měkké a vespod do zlata upečené. Hlídat, nespálit a neusušit hodně.

Pak oloupeme, osolíme a přidáme rozetřený česnek, čím víc tím líp, záleží na každém, jak snese. Omastíme teplým sádlem a zapijíme studeným mlékem.

Brambory se dávají do velké mísy a jí se rukama, je to starý lidový recept, jak se kdo cítí.