

# Křupavé rozmarýnové brambory

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- brambory 1 kg
- česnek 7 stroužek
- rozmarýn 2 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- **podle potřeby**
- olivový olej 1 ks

**Doba přípravy:** 90 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Velká Británie

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Brambory řádně omyjeme a osušíme. Potom je oloupeme a nakrájíme na stejně velké kousky. Slupky z brambor nevyhazujeme, ale zavážeme do předem namočeného a vyždímaného ubrousku. Nakrájené brambory a zabalené slupky vložíme do studené osolené vody a vše vaříme na velmi mírném ohni doměkka. Vařením brambor se slupkami dosáhneme lepší chuti brambor.

Měkké brambory slijeme a necháme okapat. Potom je zakryjeme poklicí a několikrát opatrně proklepeme tak, aby okraje brambor byly roztřepené. Potom brambory v jedné vrstvě opečeme ze všech stran na olivovém oleji, rozložíme na plech a pečeme v předtopené troubě při 190 °C přibližně 1 hodinu.

Mezitím si připravíme kořenící směs. Lístky rozmarýnu otrháme z větviček a jemně usekáme. Oloupaný česnek prolisujeme. Česnek spolu rozmarýnem, olivovým olejem a solí rozdrtíme ve středně hustou směs.

Ke konci pečení brambory potíráme kořenící směsí a za občasného obrácení dopečeme dorůžova.

Křupavé pečené brambory s rozmarýnem a česnekem podáváme jako přílohu k pečeným rybám nebo kuřecímu masu. Můžeme je podávat i samostatně jako chuťovku.