

# Pečené brambory s parmazánem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- brambory 1.2 kg
- směs koření na pečené brambory 3 lžička
- parmazán 100 g
- česnek 2 stroužek
- olivový olej 4 lžíce

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Brambory důkladně omyjeme a očistíme kartáčkem, poté je i se slupkou nakrájíme na hrubé měsíčky.

V míse smícháme olivový olej s kořením, nezapomeneme přidat i prolisovaný česnek. Přidáme brambory a dobře promícháme.

Plech vyložíme pečícím papírem a brambory na něj poklademe jednotlivě tak, aby se nedotýkaly. Vrch brambor posypeme nejemno nastrohaným parmazánem a dáme péct. Brambory pečeme na 180 °C, dokud nejsou měkké a na povrchu křupavé.

Pečené brambory s parmazánem podáváme jako přílohu i chuťovku s nejrůznějšími dipy a studenými omáčkami.

