

Americké brambory na český způsob

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- brambory ve slupce 2 kg
- **omáčka**
- sůl 0.5 lžička
- sušená bazalka 0.5 balíček
- kmín 1 lžička
- sušený česnek 0.5 balíček
- olej 1 dl
- grilovací koření 0.5 balíček

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Dobře umyté brambory nakrájíme na kostky nebo měsíčky. Brambory vložíme do mísy, kde je promícháme s připravenou omáčkou.

Omáčku si připravíme jednoduše. Olej smícháme s grilovacím kořením, rozmělněnou bazalkou (můžeme použít i čerstvě natrhanou), kmínem, sušeným česnekem a solí. Promícháme.

Brambory obalené v omáčce dáme do vytopené trouby a rychle opečeme. Během pečení americké brambory několikrát promícháme, aby se opekly ze všech stran.