

Pečené brambory

asi 2 kg brambor
2 KL soli
olivový olej
snítka čerstvých bylinek
(rozmarýn, oregano, tymián...)

Pěkné brambory neloupeme, starší raději oloupeme. Omyté a osušené je nakrájíme na měsíčky nebo hranolky. Pekáč vyložíme pečícím papírem, potřeme olejem, vsypeme kousky brambor, posolíme, rukou promícháme a urovnáme. Ještě hojně pokapeme olejem. Poklademe větvičkami bylinek a přiklopíme dalším pekáčem nebo alobalem. Pečeme 30 minut zakryté, odkryjeme a dopečeme do zlatavé barvy dalších si 30 minut. (horkovzduch 180°C)

Podáváme jako přílohu nebo samotné s různými omáčkami a dipy.

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---