

Americké brambory pečené v troubě

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

750 g	brambory
4 lžíce	řepkový olej
1/2 sáčku	kořenící přípravek na americké brambory (doporučujeme naši značku Dle Gusta)
	čerstvé bylinky na ozdobu (např. rozmarýn)



Postup přípravy

Troubu si předehřejeme na 220 °Celsia. Brambory důkladně omyjeme ve vodě, očistíme dle potřeby (je-li třeba, použijeme kartáček) a pokrájíme na měsíčky i se slupkou. Dáme do mísy, v níž je promícháme s řepkovým olejem a kořenícím přípravkem na americké brambory. Přendáme na plech vyložený pečicím papírem a dáme péct do trouby na přibližně 30 minut dozlatova (při pečení několikrát promícháme). Opečené brambory podle libosti posypeme čerstvými bylinkami a podáváme jako přílohu.