Pečené pikantní brambory

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

800 g	brambor
1 lžička	hrubě mleté chilli
1/2 lžička	sušené oregano
4 lžíce	olivový olej
4 stroužek	česnek (neloupaný)
	sůl
	pepř mletý (trojbarevný)
	čerstvá bazalka na ozdobu



Postup přípravy

Oloupané brambory nakrájíme na půlměsíčky a vsypeme do misky, v níž jsme předtím smíchali hrubě mleté chilli s oreganem a olivovým olejem. Promícháme tak, aby se brambory obalily ze všech stran. Troubu předehřejeme na 170°C. Česnek i se slupkou rozmáčkneme plochou stranou nože a rozložíme spolu s bramborami na plech vyložený pečícím papírem. Brambory osolíme, opepříme a pečeme v troubě 40 minut (v polovině doby je obrátíme). Po upečení česnek vyjmeme. Hotové brambory dozdobíme posle možností čerstvou bazalkou a podáváme ke kuřeti nebo rybě.