

Skládané pečené brambory s bylinkami

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

8 ks	větší brambory
2 lžíce	přepuštěné máslo ghí
	sůl a pepř
8 stroužků	česnek
	sladká paprika
	bylinky podle chuti (např. rozmarýn či oregano)
trochu	strouhaný sýr
	olej ve spreji s bylinkami COOP Premium



Postup přípravy

Troubu předehřejeme na 200 °C. Brambory omyjeme a očistíme kartáčkem (neloupeme). Osušíme a ostrým nožem nakrájíme na tenké plátky tak, abychom neprořízli celou bramboru – zůstane nám asi 1 cm nedoříznutý. (Náš tip: bramboru položte před krájením na dřevěnou vařečku a krájejte přes vařečku.) Nakrájené brambory položíme do zapékačské misky. Přepuštěné máslo si rozmícháme se solí, pepřem, česnekem, sladkou paprikou a bylinkami. Touto směsí brambory potřeme a snažíme se vetřít ji i mezi nakrájené plátky. Pro ještě výraznější výslednou bylinkovou chuť přestříkáme také olejem ve spreji. Dáme péct do trouby na 30 minut, poté posypeme nastrouhaným sýrem a pečeme dalších 20 minut. Podáváme buď samotné, nebo jako přílohu k masu, rybám či zelenině.

Poznámka: Těmto pečeným bramborům se říká také Hasselback – poprvé je totiž připravili ve švédské restauraci Hasselbacken v roce 1953. Díky speciálnímu nakrájení, v němž drží původní tvar brambory, jsou velmi zajímavé. Při jídle pak krásně křupou na povrchu a uvnitř zůstávají jemné.