

SUPER BRAMBÁRKY

Ášter ½, 24 Á•ervenec 2018

Tohle

možná znáte ale pokud někdo ne, v^Á™ele doporuju. Jako p^Á™-loha jsou ¼asn, a hlavně - nepotřebujete skoro vůbec ¼dn ½ omastek. Navrch jsou brambárky k^Á™upav, uvnit^Á™ jemná " prostě, taková, jak jsou nejlepší. A je to jedna ingredience - navíc - je to fakticky jednoduché!

Ingredience:

Brambory

Á•ervenou paprika, mletá ½ kmá-n, Á•esnek

(ko^Á™eně- je v podstatě zcela na váš, co vám nejvíce chutná)

Trochu hrubé mouky

A trochu sádla Á•i oleje

Postup:

Brambory

nakrájíme na maléky tak, aby byly p^Á™ibli ¼n, stejně velké. Zalijeme horkou vodou, po^Á™dn osolme, a od okamžiku, kdy se začnou va^Á™it, tak po 5 - 7 minutách vypnout " scedme, okapeme " a jedeme dál!

Plech

pot^Á™eme olejem Á•i sádlem, vysypeme na něj brambory, trošku je proměsáme, aby se trošku omastily. Pak je trošku osolme, posypeme vybraným ko^Á™enem (nap^Á™. paprikou a kmá-nem, Á•esnekem na plátky) a povrch jemně poprájíme hrubou moukou. Ta nám totiž na bramborách pak účinně tu správnou k^Á™upavou k^Á™rku.

Mezitím

jsme si rozpálili troubu, do které je vložené a cca 40 - 60 minut peeme. Pochopitelně, Á•e je pot^Á™eba je kontrolovat, občas I proměchat.

Pokud

v troubě máte, je možná na posledních pár minut zapnout I horní gril.

Jsou

¼asn a v^Á™-m, Á•e u ¼ p^Á™-lohová brambory nebudete dlat jinak dobrou chuť, i pokud zrovna neobdv.