

Bramborové měsíčky pečené s rajčátky a hrozny



Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

174 kalorií , 36 g cukrů , 2 g tuků , 4 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramborove-mesicky-pecene-s-rajcatky-a-hrozny>

Příprava

Brambory dobře vydrhneme ve vodě, neoloupané nakrájíme na měsíčky, osolíme a opeříme. Na plech vymazaný olejem vsypeme bramborové měsíčky, postříkáme je olejem a ve vyhřáté troubě necháme asi 20 - 25 minut péct. Plech vyndáme, ke skoro pečeným bramborám přidáme rajčátka a bobule vína a plech vrátíme ještě asi na 5 - 8 minut do trouby. Podáváme jako přílohu k přírodně upraveným stejkům nebo grilovanému masu. Jídlo nejen pěkně barevně vypadá, ale tato kombinace i výborně chutná :o).

Ingredience

- ✓ 600 menších brambor
- ✓ olivový olej
- ✓ sůl a pepř podle chuti
- ✓ 200 g kuliček hroznového vína
- ✓ 200 g cherry rajčátek

Kategorie

Celoročně, Ovoce, Zelenina, Rodina, Příloha

