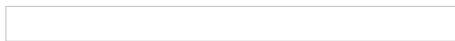


Brambory s petrželovým dipem



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

1492 kalorií , **0 g** cukrů , **151 g** tuků , **26 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/brambory-s-petrzelovym-dipem>

Příprava

Brambory dobře vydrhneme kartáčkem a opláchneme vodou. Potom je do kříže nařízneme. Každou zvlášť zabalíme do kousku alobalu a dáme je péct do trouby při 220 C asi na 50 minut. Zatím nadrobno posekáme petrželku, prolisujeme stroužky česneku, přidáme strouhaný parmezán, olej a dochutíme špetkou soli a pepřem. Upečené brambory pomocí 2 vidliček rozevřeme a naplníme petrželkovým dipem. Nahoru položíme zavinutý plátek anglické slaniny a dáme ještě zapéct zhruba na 5-10 minut

Ingredience

- 8 středních brambor
- 1 menší svazek petrželky
- 3 stroužky česneku
- 40 g strouhaného parmezánu
- 100 ml oleje
- špetka soli
- špetka pepře
- 100 g plátkové anglické slaniny

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Příloha