

# 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 zavínutý 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