

Brambory v alobalu se zakysanou smetanou



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 35min , Porce: 6

673 kalorií , 0 g cukrů , 70 g tuků , 5 g bílkovin

Autor: veka

Odkaz: <https://srecepty.cz/brambory-v-alobalu-se-zakysanou-smetanou>

Příprava

Ve čtyřech lžících olivového oleje rozmícháme dvě lžičky koření na americké brambory vrchovatou lžičku soli a rozmarýnu. Potom směsí potřeme brambory. Každou bramboru zabalíme do dvojitého obalu a dáme brambory do žhavých uhlíků do ohniště. Pečeme 15 minut z jedné strany a 15 minut z druhé strany.. Vyndáme brambory, rozbalíme z alobalu, rozřízneme a přelijeme zakysanou smetanou smíchanou se zbylým olejem, jarní cibulkou a solí.

Ingredience

- ✓ 6 lžic olivového oleje
- ✓ 2 lžičky koření na americké brambory
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 2 špetky rozmarýnu (pokud možno čerstvého)
- ✓ 8 ks brambor
- ✓ 1 kelímek zakysané smetany
- ✓ 2 ks jarní cibulky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Příloha

