

Indické brambory s pečeným kořením



Obtížnost:     

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

298 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 9 g bílkovin

Autor: andrea92

Odkaz: <https://srecepty.cz/indicke-brambory-s-pecenym-korenim>

Příprava

Brambory dobře omyjeme a nakrájíme na osminky. Předehřejeme si troubu na 150°C. Na pekáček dáme máslo a necháme ho rozpustit. Vsypeme do něj koření a vložíme do vyhřáté trouby. Pražíme asi 3 minuty. Poté pekáček vyndáme, přidáme nakrájené brambory a důkladně je ve směsi obalíme. Pečeme další zhruba čtvrt hodinu, dokud nebudou brambory měkké.



Tip k receptu

Pokud brambory kořením jen posypete, nebude to ani zdaleka ono. Indická jídla jsou tak kořeněná právě proto, že se připravují takhle

Ingredience

- ✓ 350 g brambor
- ✓ 2 lžičky černého hořčičného semínka
- ✓ 4 lžičky koření garam masala
- ✓ 2 lžičky kurkumy
- ✓ 1,5 lžičky soli
- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ 1 lžička chilli koření

Kategorie

Obyčejný den, Indická, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Exotika, Rychlovka, Rodina, Příloha