

Pečené brambory s cibulí polité octem



Obtížnost: 

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 35min , Porce: 4

445 kalorií , 6 g cukrů , 13 g tuků , 8 g bílkovin

Autor: notburga

Odkaz: <https://srecepty.cz/pecene-brambory-s-cibuli-polite-octem>

Příprava

Brambory omyjeme, oloupeme a nakrájíme je na menší plátky. Vyrovnáme je na plech, osolíme, polijeme olejem a dáme péct. Mezitím oloupeme cibuli a nakrájíme ji na kolečka. Asi po dvaceti minutách by měly být brambory měkké (pokud ne, ještě je chvíli v troubě necháme). Na plech přidáme na kolečka nakrájenou cibuli a pečeme pět minut. Potom horké brambory nasypeme do misky, promícháme s octem a podáváme.



Tip k receptu

Do hotových brambor můžeme ještě vmíchat nakrájenou petrželku nebo jinou bylinku, podle toho, k jakému pokrmu brambory podáváme. Pečené brambory s cibulí polité octem se nejlépe hodí k pečenému a grilovanému masu.

Ingredience

- ✓ 2 lžíce octa
- ✓ 350 g brambor
- ✓ 150 g cibule
- ✓ špetka soli
- ✓ 2 lžíce olivového oleje

Kategorie

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