

Pečený česnek na tymiánu

Obtížnost: 

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

246 kalorií , 0 g cukrů , 27 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/peceny-cesnek-na-tymianu>



Příprava

Z palic česneků odstraníme horní slupku. Poté česnek seřízíme tak, abychom našli všechny stroužky. Česnek v řezu osolíme, opepříme a zakápneme olivovým olejem. Každou palici česneku omotáme tymiánem a zabalíme do alobalu. Pečeme 40 minut na 180 °C, poté česnek vybalíme z alobalu a zvýšíme teplotu na 220 °C.



Tip k receptu

Česnek je skvělá příloha k masu nebo z něj můžeme připravit česnečku.

Ingredience

- ✓ 4 paličky česneku
- ✓ 4 lžíce olivového oleje
- ✓ 1/2 lžičky soli
- ✓ 1/2 lžičky pepře
- ✓ 2 svazky tymiánu (Mateřídouška obecná)

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Bezlepková, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Příloha

