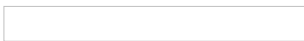


# Bramborové dukátky



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 45min , Porce: 2

**575** kalorií , **0 g** cukrů , **24 g** tuků , **10 g** bílkovin

**Autor:** katka16031

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/bramborove-dukatky>

## Příprava

Brambory uvaříme , necháme chvíli vychladnout, nakrájíme na plátky a poklademe vedle sebe na vymazaný plech. Máslo rozehejeme, vmícháme do něj trochu koření na bylinkové máslo a směsí brambory vydatně potřeme. Dáme do předehřáté trouby a prudce pečeme.

## Ingredience

- 500 g brambor
- 30 g másla
- koření na bylinkové máslo

## Kategorie

Obyčejný den, Francouzská, Celoročně, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Příloha