

# Bramborové měsíčky pečené s rajčátky a hrozny



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 35min  
Celkový čas: 50min , Porce: 4

**174** kalorií , **36 g** cukrů , **2 g** tuků , **4 g** bílkovin

**Autor:** Angel 666

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/bramborove-mesicky-pecene-s-rajcatky-a-hrozny>

## Příprava

Brambory dobře vydrhneme ve vodě, neoloupané nakrájíme na měsíčky, osolíme a opepříme. Na plech vymazaný olejem vsypeme bramborové měsíčky, postříkáme je olejem a ve vyhřáté troubě necháme asi 20 - 25 minut péct. Plech vyndáme, ke skoro pečeným bramborám přidáme rajčátka a bobule vína a plech vrátíme ještě asi na 5 - 8 minut do trouby. Podáváme jako přílohu k přírodně upraveným stejkům nebo grilovanému masu. Jídlo nejen pěkně barevně vypadá, ale tato kombinace i výborně chutná :o).

## Ingredience

- 600 menších brambor
- olivový olej
- sůl a pepř podle chuti
- 200 g kuliček hroznového vína
- 200 g cherry rajčátek

## Kategorie

Česká, Celoročně, Ovoce, Zelenina, Rodina, Příloha

