

Brambory v alobalu se zakysanou smetanou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 35min , Porce: 6

673 kalorií , **0 g** cukrů , **70 g** tuků , **5 g** bílkovin

Autor: veka

Odkaz: <https://srecepty.cz/brambory-v-alobalu-se-zakysanou-smetanou>

Příprava

Ve čtyřech lžících olivového oleje rozmícháme dvě lžičky koření na americké brambory vrchovatou lžičku soli a rozmarýnu. Potom směsí potřeme brambory. Každou bramboru zabalíme do dvojitého obalu a dáme brambory do žhavých uhlíků do ohniště. Pečeme 15 minut z jedné strany a 15 minut z druhé strany.. Vyndáme brambory, rozbalíme z alobalu, rozřízneme a přelijeme zakysanou smetanou smíchanou se zbylým olejem, jarní cibulkou a solí.

Ingredience

- 6 lžic olivového oleje
- 2 lžičky koření na americké brambory
- 1 lžička soli
- 2 špetky rozmarýnu (pokud možno čerstvého)
- 8 ks brambor
- 1 kelímek zakysané smetany
- 2 ks jarní cibulky

Kategorie

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

