

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 seřízneme tak, abychom našli všechny stroužky. Česnek v řezu osolíme, opeříme 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

