Citrónovo-oreganové brambory

Obtížnost: ▫▫▫▫▫

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 50min , Porce: **4**

975 kalorií , **0 g** cukrů , **13 g** tuků , **24 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: https://srecepty.cz/citronovo-oreganove-brambory

Příprava

Brambory nakrájíme na kusy s hranou asi 4 cm a uvaříme do poloměkka. Brambory dáme na plech, posypeme oreganem, osolíme, přidáme citrónovou kůru a pečeme 15 minut na 150 °C. Poté teplotu zvýšíme na 220 °C a pečeme ještě 20 minut – v polovině pečení otočíme.

Tip k receptu

Skvělá příloha nebo i hlavní chod!

Ingredience

- 1,2 kg brambor
- 4 lžíce oregana
- 2 lžíce olivového oleje
- 1 citrón
- 1 lžička soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Bezlepková, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Labužník, Hlavní chod, Příloha