



## Americké brambory



Druh jídla:



Přílohy

Příležitost:



Pro každý den

Sezóna:



Celý rok

Způsob vaření:



Pečení

### Suroviny

#### Americké brambory Avokádo

3 lžice slunečnicového oleje  
1 kg kg brambor se slupkou

### na dip

#### Česneková sůl Avokádo

300 gramů zakysané smetany  
čerstvé jarní bylinky

### Způsob přípravy

Brambory omyjte a důkladně odrhněte kartáčkem. Osušte utěrkou a nakrájejte na měsíčky, zhruba stejně velké. Dejte do velké mísy, a přidejte sáček koření a olej. Promíchejte, aby se všechny kousky brambor obalily kořením. Rozprostřete na plech vyložený pečícím papírem, ideálně jeden vedle druhého, ať se moc nedotýkají a jsou stejnoměrně opečené. Pečte v troubě vyhřáté na 200 °C, zhruba 15 - 25 minut. Podle velikosti brambor. Dip je velice jednoduchý. Smíchejte zakysanou smetanu s nasekanými bylinkami a ochuťte česnekovou solí. Ihned podávejte k horkým, křupavým bramborám.