

Parmazánové brambory

Ideální příloha ke grilovanému masu nebo i jako samostatné lehké letní jídlo.

Porce: 2 osoby

Suroviny:

- 4 velké brambory
- 1 vejce
- strouhanka + strouhaný parmazán v poměru 2:1
- 1 stroužek utřeného česneku
- lžička koření na farmářské brambory
- lžička mleté papriky
- lžička sušené petrželky
- sůl
- pepř
- olej

Postup:

Oloupané brambory nakrájíme po délce na osminky. Dáme do studené vody na 30 minut a osušíme. Vejce rozšleháme se solí, kořením a pepřem. Strouhanku smícháme s paprikou, sýrem a petrželkou. Brambory namáčíme nejprve ve vejci a potom obalíme ve strouhance. Ukládáme na plech s pečícím papírem. Zakápneme olejem a pečeme ve vyhřáté troubě na 200°C asi 35-40 minut do měkka a do zlatova. Podáváme třeba s oblíbeným dipem.

Tip:

když děláme domácí dip například ze zakysané smetany je nejlepší zvolené koření nejdříve rozmíchat v troše olivového oleje a až následně vmíchat do zakysané smetany. Smetana se tak lépe propojí s chutí koření.