Pečené brambory s bylinkovým dipem

Obtížnost 2 – bude potřeba dohled dospěláka 😊

4 porce

Suroviny:

10 středně velkých brambor

olej

2 stroužky česneku

sůl, pepř

Bylinkový dip:

1 kelímek zakysané smetany

1 lžíce olivového oleje

svazek pažitky

petrželka

nebo jiné bylinky dle chuti

sůl, pepř

Postup:

Neoloupané brambory omyjeme a osušíme. Do každého uděláme nožem zářezy, ale nedokrojíme, aby držely vcelku. Olej smícháme s kořením a prolisovaným česnekem. Každý brambor směsí potřeme a můžeme potírat i během pečení. Pečeme cca 35 minut zakryté alobalem, před koncem dopékáme odkryté.

Bylinkový dip:

Pažitku a petrželku nasekáme najemno a smícháme se zakysanou smetanou a olejem. Osolíme, opepříme a podáváme na pečených bramborech.

Dobrou chuť!