



Pečené batáty s tymiánem

Ingredience

batáty
čerstvý tymián
sůl
pepř
olivový olej

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Batáty důkladně očistíme, omyjeme a ostrým nožem nařežeme na tenké plátky tak, že nedokrajujeme až na pracovní plochu. Můžeme si pomoci dvěma vařečkami, mezi které bramboru umístíme. Vařečky nám zamezí prokrojení skrz. Batáty po celé ploše potřeme olejem a snažíme se potřít i řezné plochy. Osolíme,...

Pečené batáty s tymiánem - recept

Batáty důkladně očistíme, omyjeme a ostrým nožem nařežeme na tenké plátky tak, že nedokrajujeme až na pracovní plochu. Můžeme si pomoci dvěma vařečkami, mezi které bramboru umístíme. Vařečky nám zamezí prokrojení skrz. Batáty po celé ploše potřeme olejem a snažíme se potřít i řezné plochy. Osolíme, opepříme a posypeme čerstvým tymiánem. Opět se snažíme, aby se koření dostalo i mezi jednotlivé plátky brambory. Batáty s tymiánem pečeme na plechu vyloženém

pečícím papírem **na 180 °C asi 40 - 50 minut** (podle velikosti brambor).

Pečené batáty s tymiánem podáváme k pečenému masu nebo samotné s dipem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí