

Brambory pečené s balzamikovým octem

Jamie Oliver

Ingredience

- máslo
- olej olivový
- rozmarýn
- 4 bobkové listy
- cca 6 červených cibulí
- 3 celé palice česneku
- brambory
- ½ lahve balzamikového octa
- sůl, pepř

Postup

Na dno rozehřátého pekáčku dáme kus másla a olivový olej. Na to vrzneme rozmarýn, bobkové listy a cibule nekrájené na čtvrtiny. Přidáme částečně předvařené brambory a rozpůlený, rozmáčkнутý česnek. Ochlostíme se solí a pepřem a zalijeme balzamikovým octem. Množství octa se nebojíme, krásně zkaramelizuje. Pečeme asi 50 minut při 200 st.C.