

Ingrediencie

1 kg zemiakov, 100 ml olivového oleja, bylinky (rozmarín, tymián, oregáno), 1 lyžička soli, 2 lyžičky sušeného cesnaku

Postup

Bylinky nadrobno posekáme, a zmiešame s olejom, soľou a cesnakom. Zemiaky olúpeme, nakrájame na kolieska a vo väčšej miske dôkladne premiešame s ochuteným olejom. Zmes presypeme do pekáča, vložíme do vyhriatej rúry a pečieme asi 45 minút pri teplote 200 stupňov. Podávame ako prílohu k mäsu alebo ako samostatný pokrm s mliekom.

zdroj:www.mamincinyrecepty.cz

