

Grilované brambory s česnekovým dipem

K letnímu grilování se skvěle hodí také opečené brambory v alobalu. Můžete si je dát například ke špízům a dalším dobrotám. Nemusíte je však grilovat, ale klidně také upéct v troubě. Navíc tak můžete potěšit i své kamarády vegetariány.

Ingredience

- Brambory
- čerstvý tymián, rozmarýn
- 250 ml zakysané smetany
- 4 stroužky česneku
- sůl a pepř
- pažitka
- máslo

Postup

1. Pečlivě omyjte brambory, ale neloupejte. Nakrojte brambory uprostřed a propíchněte vidličkou.
2. Naplňte kouskem másla, tymiánem a rozmarýnem.
3. Zabalte brambory do alobalu položte na gril po dobu 30-40 minut a občas obraťte.
4. Mezitím prolisujte česnek a smíchejte se zakysanou smetanou. Ochuťte solí a pepřem.
5. Nakonec posypte pažitkou.