

Hranolky ze sladkých brambor s bazalkovým aioli

jednoduchá příprava 40 min

Porcí 4

Cena do 50 Kč

SUROVINY

Aioli:

2	vaječné žloutky
3 stroužky	česneku
1/2 lžičky	bílého vinného octa
30 ml	hořčice
250 ml	olivového oleje
25 ml	citronové šťávy
	pár lístků bazalky
	sůl
	pepř

Hranolky:

600 g	sladkých brambor
	olej
	sůl

POSTUP

krok 1

Sladké brambory pokrájíme na hranolky, ty obalíme v oleji a dáme péct na plech do trouby vyhřáté na 180 °C na 25 minut.

krok 2

Žloutky, česnek, ocet, citronovou šťávu a bazalku rozmixujeme v hladkou směs. Osolíme, opeříme a po kapkách za stálého mixování přidáváme olivový olej. V závěru se nám vytvoří majonéza.

krok 3

Hranolky ze sladkých brambor vyndáme z trouby, posolíme je a servírujeme s bazalkovým aioli.