

# Domácí bramborové lupínky

Časová náročnost: minut

## Seznam přísad

1 kg	brambory
70 g	máslo
1 a 1/2 lžičky	hrubě mletá sůl
1 lžíce	nahrubo nasekané bylinky (oregano, tymián, rozmarýn...)
podle chuti	sladká paprika, chilli, provensálské či řecké bylinky nebo česnek



## Postup přípravy

Brambory nakrájíme na velmi slabé plátky, ideální je nastrouhat je na speciálním struhadle - mandolíně. Přebytečnou tekutinu z brambor vysajeme papírovou kuchyňskou utěrkou. Ve větší míse je osolíme, opeříme, přidáme nasekané bylinky (část necháme na ozdobení) a přelijeme rozpuštěným máslem. Opatrně promícháme, aby se všechny brambory obalily směsí másla a bylinek. Poté brambory úhledně vyskládáme do pekáče. Pečeme ve vyhřáté troubě na 200 °C zhruba 40 minut, dokud nejsou brambory křupavé a zlaté. Můžeme podávat jako přílohu nebo s dresinkem jako domácí alternativu k chipsům.