

Šťouchané brambory s dýní

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- sůl 3 špetka
- šalotka 2 ks
- brambory 1 kg
- máslo 50 g
- dýně hokaido 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Větší dýni hokaido omyjeme, rozpůlíme a vydlabeme. Nakrájíme ji na kostky. Brambory oloupeme a také nakrájíme na kostky. Cibuli šalotku očistíme a nakrájíme na větší kostičky.

Dýni, brambory a šalotku dáme do hrnce, osolíme, zalijeme vodou a dáme vařit. Vaříme asi 15 - 20 minut doměkka.

Uvařené brambory s dýní scedíme, přidáme máslo a ještě horké šťouchadlem rozmačkáme. Podle potřeby dosolíme.

Šťouchané brambory s dýní ihned po přípravě podáváme jako přílohu.