

Brambory s mrkví dušené na másle

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sůl 1 lžička
- mrkev 5 ks
- brambory 1 kg
- jarní cibulka s natí 2 ks
- máslo 1 plátek
- libeček 1 lžička

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nové brambory oškrábeme, stejně jako mladou mrkev. Brambory nakrájíme na menší kostky, mrkev na kolečka. Poměr surovin je na naší chuti. Cibulku očistíme a nakrájíme nadrobno i s natí.

V hrnci rozejdeme plátek másla, cibulku krátce orestujeme, vsypeme brambory, mrkev a znovu restujeme cca 5 minut za častého promíchání. Poté mírně podlijeme vodou, přidáme lžičku soli a lžičku domácího sušeného libečku a pod pokličkou cca 10 minut dusíme doměkka. Přebytečnou vodu slijeme, ale pokud podlijeme tak akorát, žádná nezbude.

Brambory s mrkví dušené na másle podáváme jako přílohu.