

Brambory na pivu

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 1 kg
- Slanina 60 g
- Cibule 1 ks
- Máslo 20 g
- Rozmarýn 1 snítka
- Pivo 250 ml
- Sůl 1 špetka
- Peprň černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Večeře

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvaříme v osolené vodě, oloupeme a nakrájíme na plátky. Cibulku a slaninu nakrájíme na jemno a osmažíme na másle. Přidáme rozmarýn, plátky brambor, dochutíme solí a pepřem a zalijeme pivem. Přiklopíme pokličkou a necháme pár minut dusit. Nakonec brambory zapečeme v troubě na 200° asi na 5 minut.