

Grenadýr

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 600 g
- těstoviny 400 g
- sádlo 3 lžíce
- paprika sladká mletá 3 lžíce
- cibule velká 1 ks
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory oloupeme a nakrájíme na kostičky. Uvaříme je klasickým způsobem v horké vodě. V druhém hrnci uvaříme ve vroucí osolené vodě flíčky. Uvařené těstoviny i brambory scedíme. Cibuli nakrájíme najemno a v hrnci na sádle osmahneme dozlatova. Pak ji poprášíme paprikou a stáhneme oheň, aby paprika nezhořkla. Přidáme uvařené brambory a flíčky. Podlijeme trochou vody, promícháme a necháme prohřát. Je-li třeba, dochutíme solí. Podáváme s kyselou okurkou.