

Papa a lá Huancaína

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Česnek 2 stroužek
- Arašidy 15 ks
- Slané krekry 5 ks
- Balkánský sýr 200 g
- Mléko 2 dl
- Cibule 1 ks
- Listový salát 1 ks
- Olej 1 lžíce
- Brambory vařené ve slupce 1 kg
- Chilli paprička 1 ks
- Vejce 1 ks
- Olivy 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Očištěnou cibuli nakrájíme na kousky, česnek na plátky, chilli papričku zbavíme zrníček a nakrájíme nadrobno. Všechny suroviny opražíme na oleji v pánvi s nepřilnavým povrchem.

Arašidy krátce opražíme v suché pánvi a přimícháme k cibulové směsi. Přidáme na kostky nakrájený sýr a slané krekry nalámané na kousky. Zalijeme mlékem a mixujeme, dokud nevznikne jemná

polohustá omáčka. Pokud je omáčka příliš hustá, přilijeme ještě trochu mléka. Pokud je příliš tekutá, přidáme ještě několik krekrů.

Brambory uvaříme ve slupce. Uvařené brambory oloupeme a nakrájíme na plátky hrubé asi 1,5 cm. Poskládáme na listy hlávkového salátu a polijeme připravenou omáčkou. Vejce oloupeme, nakrájíme na hrubší plátky a poklademe na brambory. Papa a lá Huancaína ozdobíme kousky oliv.

Papa a lá Huancaína podáváme jako zdravý hlavní chod na oběd či večeři.