

Netradiční restované brambory

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 500 g
- olivový olej 1 lžíce
- Knorr Bujón Vývar 1 kostka
- cibule 1 ks
- slanina 3 plátek
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- kmín 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory vařte v bujónu přibližně 20 minut. Pak je zcedte, nechte vychladnout, oloupejte a nakrájejte na plátky.

Orestujte pokrájenou slaninu spolu s cibulkou. Přebytný olej ze slaniny slijte.

Na pánev dejte olivový olej, na něj položte vrstvu plátků brambor, pak slaninu a cibulku. Nemíchejte, jen je nechte po obou stranách zezlátnout. Restujte na středním plameni 5 - 10 minut. Přidejte koření a lehce opepřete. Restujte ještě dalších 5 minut.

Tip: Podávejte s nakládanou zeleninou nebo čerstvým salátem.