

Brambory na kyselo

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- brambory 800 g
- slanina 150 g
- hladká mouka 1 lžíce
- bobkový list 1 ks
- kyselá smetana 1.4 l
- sůl 1 lžička
- voda 1 l
- sázená vejce 6 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Brambory oškrábeme a uvaříme je jen na polo ve slané vodě
2. Slaninu pokrájíme na kostičky, necháme na pánvičce rozpálit, pak ji zaprášíme vrchovatou lžící hladké mouky, zalijeme vodou, v níž jsme chvíli povařili bobkový list
3. Mírně zahoustlou omáčku vlijeme na slité brambory, zalijeme je kyselým mlékem nebo jogurtem a necháme vše přejít varem
4. Každou porci zdobíme sázeným vejcem.