

Šťouchané brambory s cuketou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 3

- Brambory 800 g
- Sůl dle chuti 1 lžička
- Máslo 3 lžíce
- Vegeta 1 lžička
- Cibule 1 ks
- Olej dle potřeby 2 lžíce
- Cuketa 250 g
- Drůbeží vývar 2 lžíce
- Posekaný kopr 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Brambory oloupeme, pokrájíme na čtvrtky a uvaříme v osolené vodě do měkka. Scedíme, přidáme 3 lžíce másla a vegetu a brambory rozmačkáme.

Nakrájenou cibuli necháme zesklivatět na rozehřátém oleji. Přidáme na kostky pokrájenou oloupanou cuketu, krátce osmažíme, osolíme a podlijeme vývarem. Na mírném ohni za občasného míchání dusíme do poloměkka. Nakonec vmícháme nadrobno posekaný čerstvý kopr.

