

Vařené brambory s brynzou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- brambory 500 g
- slanina anglická 100 g
- cibule 1 ks
- brynza 100 g
- podmáslí 500 ml

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Omyté a oloupané brambory uvaříme v osolené vodě doměkka.

Zatím si na pánvi osmažíme oloupanou a na kolečka pokrájenou cibuli spolu se slaninou nakrájenou na malé kostičky (nebo špekem).

Uvařené brambory posypeme osmahnutou cibulí se slaninou a brynzou (kdo má raději tvaroh, může zaměnit). Zamícháme. Hotové jídlo zapijíme podmáslem.