

Bramborová pánev

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- vařené brambory 500 g
- větší cibule 1 ks
- uzenina nebo salám 200 g
- česnek 3 stroužek
- sůl, majoránka, pepř 1 ks
- olej na osmažení 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Uvařené brambory nakrájíme na menší kostky. Na pánvi rozehtejeme olej a brambory na něm opekáme, až začnou zlátnout. V průběhu s nimi otáčíme, aby se nespálily. Mezitím si osmahneme cibuli nakrájenou na větší kostky. Jakmile začne zlátnout, přidáme k ní nakrájenou uzeninu či salám a společně necháme chvilku prosmahnout.

Osmáženou cibulku s uzeninou poté přidáme na pánev k bramborám a prohřejeme. Česnek oloupeme a prolisujeme společně se solí. Přidáme ho k bramborám, dle chuti přisolíme a opepříme a přisypeme majoránku na dochucení. Dobře promícháme a můžeme podávat.