

Turkmerické jogurtové brambory s cibulí

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 5

- Brambory 1 kg
- Sůl 1 lžička
- Velké cibule 2 ks
- Olej 1 ks
- Bílý jogurt 125 ml
- Zakysaná smetana 200 ml
- Kurkuma 2 lžička
- Mletý zázvor 2 lžička
- Chilli 1 lžička
- Mletý kmín 1 lžička
- Sůl 1 lžička
- Pepř 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Země: Turkmenistán

Počet porcí: 5

Postup:

Brambory jsem si očistila škrabkou na brambory a uvařila jsem je v osolené vodě do měkka (ale aby se nerozpadly).

Cibuli jsem si nakrájela na malé kousky a na oleji jsem si je upražila do hněda. Potrvá to asi 10-15 min. Několikrát ji třeba promíchat.

Ve větší míse jsem si smíchala jogurt se zakysanou smetanou a přidala jsem koření. Lze použít čistě jen jogurt, ale já jsem ho neměla tolik, tak jsem přidala kysanou smetanu. Když byly brambory uvařené a také cibulka usmažení, přidala jsem je k omáčce.