

Fazole s brambory

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Fazole 1 ks
- Brambory 1 ks
- Sůl 1 ks
- Smetana 1 ks
- Kopr 1 ks
- Pepř mletý 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Fazole na cca 8 hodin namočíme. Máme-li za ušima, použijeme fazole z konzervy a nemusíme máčet nic.

Syrovou bramboru oloupeme a nakrájíme do tvaru a velikosti běžných hranolek (já používal vlnkovaný kráječ, vypadá to pěkně).

Hranolky povaříme do poloměkka. Na pánvi rozežřejeme trochu oleje a považené hranolky pražíme. Přidáme fazole a sůl dle chuti.

Do smetany přidáme pepř, sůl a kopr podle chuti.

Až jsou fazole a hranolky hotové, přelijeme je naší zálivkou. Ihned podáváme.

Snídaně na vidličku - ideální začátek nového dne.