

Fazole s bramborem

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: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

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 vlkovaný 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. Až jsou fazole a hranolky hotové, přelijeme je naší zálivkou. Ihned podáváme. Snídaně na vidličku - neocenitelný začátek nového dne.