

Brambory dušené po cikánsku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Brambory 1 kg
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Olej 1 ks
- Cibule 2 ks
- Paprika - sladká 1 ks
- Zakysaná smetana 1 šálek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Oškrábané brambory nakrájíme na kostky, podlijeme vodou, osolíme, přidáme olej a dusíme doměkka. Na oleji osmažíme kostičky cibule, přidáme špetku papriky, brambory a nakonec vše zalijeme smetanou.