

Smetanové šťouchané brambory

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- nové brambory 1 kg
- malá cibule 1 ks
- smetana 200 ml
- česnek 2 stroužek
- zelená část pórku 1 ks
- **podle potřeby**
- máslo 80 g
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nové brambory očistíme, omyjeme, uvaříme ve slupce doměkka a oloupeme. Česnek a cibuli zbavíme slupek a usekáme najemno. Zelenou část pórku nakrájíme na velmi jemná kolečka.

Na rozpuštěném másle zvolna osmažíme cibulku dorůžova, přidáme česnek, teplé brambory, pórek a sůl. Vše zalijeme smetanou, zahřejeme a rozšťoucháme.

Šťouchané brambory se smetanou a pórkem podáváme jako přílohu k drůbežímu masu. Pro zachování vitamínů není nutné uvařené nové brambory loupat.