

# Šťouchánky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- brambory 800 g
- velká cibule 1 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- kmín 1 ks
- **podle potřeby**
- olej nebo sádlo 1 ks

**Doba přípravy:** 35 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Brambory omyjeme, oloupeme a nakrájíme na čtvrtky. Cibuli očistíme a nakrájíme na kostičky.

Brambory uvaříme ve slané a okmínované vodě doměkka. Cibuli orestujeme na oleji dozlatova. Měkké brambory slijeme a přelijeme smaženou cibulkou i s olejem. Rozšťoucháme a podle chuti přisolíme.

Na šťouchánky použijeme pouze brambory staré, nikoliv nové. Pokrm bude ještě chutnější, když cibulku usmažíme na domácím sádle.