

Brambory v papiňáku

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 ks
- cibule 2 ks
- česnek 2 stroužek
- brambory 0.5 kg
- máslo 50 g

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Oloupané brambory nakrájíme na plátky. Cibuli a česnek také oloupeme a nakrájíme na kolečka, česnek na plátky.

V papiňáku rozpustíme máslo a na něm osmahneme cibulku dorůžova, můžeme přidat i nakrájený česnek. Pak přidáme brambory, osolíme a promícháme. Uzavřeme papiňák a počkáme, až začne pískat, potom necháme 4 - 5 minut. Pak vypneme a necháme ještě 5 minut dojít, brambory se krásně připečou.

Brambory v papiňáku podáváme podle vlastní chuti.