

Letní smetanové brambory

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- menší brambory vařené ve slupce 10 ks
- **podle chuti**
- zakysaná smetana 2 kelímek
- česnek 4 stroužek
- čerstvá pažitka 1 hrst
- bylinková sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Malé brambory (nejlépe "zámecké") důkladně omyjeme a uvaříme ve slupce.

Ve střední misce rozmícháme obě zakysané smetany, na kousky nasekanou pažitku a 4 stroužky prolisovaného česneku. Vše podle chuti osolíme a zamícháme.

Vychladlé brambory ve slupce přidáme do misky. Necháme 2 - 3 hodiny uležet v ledničce.

Letní smetanové brambory podáváme ke grilovaným pokrmům.