

Šťouchané brambory speciál

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- brambory 1 ks
- anglická slanina 1 ks
- sůl 1 ks
- sádlo 1 ks
- jarní cibulová nať 1 ks
- cibule 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Brambory uvaříme ve slané vodě doměkka.

Na kostičky nakrájenou anglickou slaninu na sádle osmažíme spolu s nadrobno nakrájenou cibulkou. Směs vmícháme do ušťouchaných brambor. Podle potřeby vše ještě dosolíme a dopepříme. Šťouchané brambory speciál můžeme dochutit natí jarní cibulky nebo nasekanou pažitkou.

Šťouchané brambory speciál podáváme jako přílohu.

Množství přizpůsobíme počtu strávníků a vlastní chuti.