

Pórkové brambory

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- voda 250 ml
- sůl 1 ks
- pórek 1 ks
- brambory 1 kg
- mléko 250 ml
- kmín 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory oloupeme a nakrájíme na čtvrtky. Pórek očistíme a nakrájíme na kolečka.

Do hrnce dáme brambory, osolíme, okmínujeme a zasypeme pórkem. Brambory zalijeme vodou a mlékem, aby byly zcela potopené. Poměr vody a mléka je 1:1. Pozvolna uvaříme.

Když jsou brambory měkké, přecedíme je a vývar můžeme použít třeba na polévku.

Pórkové brambory podáváme jako přílohu k masům nebo různým smaženým pokrmům.