

Opékané brambory s cibulí

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 600 g
- sádlo 1 lžíce
- mletý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- cibule 1 ks
- petrželka 1 lžíce

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme a necháme je vychladnout. Brambory nakrájíme na tenké plátky. Cibuli nakrájíme na malé kostičky.

Tuk dáme na pánvi a rozežřejeme. Přidáme plátky brambor. Kostičky cibule dusíme na druhé pánvi, potom ji přidáme k plátkům brambor. Opékáme 3 - 4 minuty. Plátky obracíme tak dlouho, až jsou zlatavě hnědé a křupavé. Opékané brambory okořeníme čerstvě mletým pepřem a osolíme. Podáváme posypané petrželkou.

Opékané brambory podáváme samostatně nebo jako přílohu k masu.