

Nevařené opékané brambůrky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- olej 4 lžíce
- mletý bílý pepř 1 ks
- máslo 50 g
- sůl 1 ks
- brambory (velké) 5 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Brambory oloupeme, nakrájíme na 1 cm kostičky a ponoříme je do studené vody. Důkladně vypláchneme, nejlépe dvakrát, aby se škrob co nejvíce vyplavil. Díky tomu se pak brambory nepřichytávají na pánev.

Brambory slijeme a důkladně osušíme papírovými utěrkami.

Nejlépe na teflonové pánvi rozejdeme olej a brambory do ní vsypeme. Pánvi potřásáme tak, aby se všechny kostičky obalily v oleji. Potom za neustálého obrácení restujeme přibližně 15 až 20 minut. Orestované je dáme okapat na rošt.

V uvolněné pánvi rozpustíme máslo. Vratíme zpět brambory a promícháme tak, aby se všechny brambory nasákly máslem. Nakonec opeříme, osolíme a ihned podáváme.

Brambory jsou skvělé jako samostatné mlsání i jako příloha k masu nebo salátům.