

Brambory s cibulí v papiňáku

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 4 ks
- máslo 100 g
- cibule 1 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory oškrábeme a nakrájíme na plátky.

V papiňáku rozpustíme máslo, přidáme velkou cibuli nakrájenou na půl kolečka a necháme osmažit dorůžova. Pak přidáme nakrájené brambory, osolíme, dobře promícháme s cibulí, uzavřeme a čekáme, až papiňák začne pískat. Odměříme si 3 - 5 minut, sporák vypneme. Čím déle brambory připravujeme, tím se brambory více připečou a získají na barvě.

Brambory s cibulí v papiňáku jsou skvělou přílohou.