

Sezamové brambory

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 2 ks
- brambory 1 kg
- sezamová semínka 2 lžíce
- sezamový olej 1 lžíce
- **podle chuti**
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory důkladně omyjeme a ve slupce uvaříme v osolené vodě doměkka. Poté brambory scedíme, necháme vychladnout a překrájíme na čtvrtky. Použijeme spíše menší brambory.

Velkou cibuli oloupeme a nakrájíme na tenká půlkolečka.

Na pánvi rozežřejeme sezamový olej. Nemáme-li, použijeme olivový. Nejprve zlehka osmahneme cibuli, pak přidáme brambory a osolíme. Vše opékáme za občasného promíchání do požadované barvy. V závěru přimícháme sezamová semínka a sezamové brambory opékáme ještě asi minutu.

Sezamové brambory podáváme jako teplou přílohu.