

Šťouchané brambory s pečeným česnekem

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mléko 150 ml
- brambory 1 kg
- pečený česnek 2 ks
- máslo 50 g
- čerstvá petrželka 1 hrst
- **podle chuti**
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na šťouchané brambory podle tohoto receptu budeme potřebovat také doma připravený pečený český česnek.

Brambory očistíme, neloupeme a v celku je uvaříme v osolené vodě doměkka. Brambory i se slupkou rozšťoucháme, postupně přiléváme mléko a přidáváme máslo. Nakonec přidáme podle chuti sůl, nasekanou petrželku a vymačkané stroužky pečeného česneku.

Brambory s pečeným česnekem ještě lehce prošťoucháme a máme hotovo.

Šťouchané brambory s pečeným česnekem podáváme jako přílohu k masu, rybě apod.

