

# Švýcarské rösti

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 6

- brambory 1.5 kg
- **na ozdobu**
- čerstvá petrželka 1 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý pepř 1 ks
- **podle potřeby**
- máslo 1 ks

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Švýcarsko

**Počet porcí:** 6

## Postup:

Menší brambory dobře očistíme od nečistot a povaříme asi 10 minut ve vodě. Uvařené a scezené brambory necháme vychladnout a oloupeme, poté je necháme 4 hodiny stát v chladu.

Brambory nahrubo nastrouháme do mísy, osolíme, opepříme a promícháme.

Na pánvičce rozehřejeme máslo, na něj poklademe lžící brambory a zploštíme je do tvaru koláče, pečeme na mírném ohni asi čtvrt hodiny. Když je spodní strana rösti opečená dozlatova, obrátíme koláč na veliký vymazaný talíř. Na pánvi rozehřejeme znovu máslo a koláč na něj sešoupneme z druhé strany a pečeme ho asi 10 minut. A máme hotovo.

Švýcarské rösti podáváme nakrájené na kousky. Můžeme posypat nadrobno nakrájenou čerstvou petrželkou.