

Šťouchané brambory se slaninou

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Brambory 10 ks
- Anglická slanina 100 g
- Jarní cibulka 2 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Mléko 3 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Brambory oloupeme a uvaříme. Anglickou slaninu nakrájíme na kostičky a dáme na suchou pánev. Osmažíme, přidáme cibulku a restujeme. Šťouchadlem je ušťoucháme, přidáme mléko a šťoucháme. Pak přidáme cibulku se slaninou a smícháme. Dochutíme pepřem a solí.