

Šťouchané brambory

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Nové brambory 750 g
- Cibule, nakrájená na větší kousky 1 ks
- Máslo 3 lžíce
- Olivový olej 1 lžíce
- Jarní cibulka, nadrobno nasekaná 1 svazek
- Sůl, čerstvě mletý pepř - dle chuti 2 špetka
- 12% Smetana, ohřátá 100 ml

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvařte ve slupce doměkka, oloupejte a rozšťouchejte na hrudky. Cibuli osmahněte na másle s olivovým olejem do světle karamelové barvy a přisypte ji k bramborám i s tukem. Přidejte cibulku, sůl a pepř a polovinu ohřáté smetany. Dobře promíchejte a přidejte zbylou smetanu podle toho, jakou chcete získat výslednou konzistenci.