

Brambory pečené s klobásou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 2 lžíce
- Cibule, nasekaná najemno 1 ks
- Česnek, rozmělněný nožem 2 stroužek
- Chilli paprička, zbavená semeníku, nasekaná najemno 1 ks
- Čerstvě namletý pepř 1 špetka
- Pálivá paprika 1 špetka
- Konzerva krájených rajčat s česnekem 800 g
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Brambory, oloupané, rozčtvrcené 1 kg
- Pikantní klobása 250 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Lžící oleje rozpalte v pánvi, přidejte cibuli, česnek a papričku, čtyři minuty opékejte doměkka. Přidejte pepř a pálivou papriku, promíchejte. Do pánve přidejte i konzervu nakládaných rajčat a na mírném plameni přiveďte k varu. Nechte dvacet minut probublávat, dokud omáčka nezhoustne . Dobře osolte a pokud máte raději hladší konzistenci omáčky, rozmixujte ji tyčovitým mixérem.

2, Mezitím brambory patnáct minut povařte v osolené vodě. Ve velké pánvi nasucho opražte klobásu pokrájenou na plátky. Nechte ji lehce pustit tuk, přidejte druhou lžící olivového oleje a pak i scezené

a osušené brambory a na mírném plameni opékejte doměkka. Vmíchejte zhoustlou omáčku a podávejte.