

Tymiánovo - hořčičné brambory

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 1 kg
- Máslo 50 g
- Nasekané tymiánové lístky 1 lžíce
- Jemně nastrouhaná citronová kůra 1 lžíce
- Hrubozrnná hořčice 2 lžička
- Mořská sůl, čerstvě mletý pepř - dle chuti 1 špetka
- Černý pepř - dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory oloupejte, případně vydrhněte kartáčem, menší nechte v celku, větší přepulte. Dejte je do hrnce, zalijte studenou vodou, aby byly potopené, a přiveďte k varu. Vařte 15 až 20 minut, do změknutí. Brambory scedte, osušte, a v míse promíchejte s máslem, tymiánem, citronovou kůrou, hořčicí, solí a pepřem.