

Brambory s klobásou chorizo

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Brambory salátové malé 750 g
- Mořská sůl 1.5 lžíce
- Klobása chorizo 100 g
- Slanna 125 g
- Olivový olej 2 lžíce
- Česnek 3 stroužek
- Petrželka sekaná 0.5 svazek

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory omyjeme za pomoci kartáčku a vaříme v silně osolené vodě 20 minut. Pak je slijeme.

Klobásu chorizo a slaninu nakrájíme na tenké plátky a opečeme v malém množství oleje. Přidáme česnek a opékáme ještě 1 minutu. Přimícháme petrželku a vše přidáme k bramborám.

Brambory osolíme a na sporáku hrncem potřásáme tak dlouho, až se vše dobře promísí.