

Citrónové brambory

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Brambory 20 ks
- Citrón 1 ks
- Česnek 10 stroužek
- Olivový olej 4 lžíce
- Máta 4 snítka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Brambory tence oloupeme nebo jen očistíme kartáčkem a omyjeme. Česnek oloupeme, dva stroužky nakrájíme najemno a zbylé rozkrojíme pouze na půlky. Ze čtvrtiny citronu oloupeme žlutou kůru a nakrájíme ji na plátky. Do hrnce nalijeme asi litr vody, osolíme ji, přidáme rozpůlené stroužky česneku a nakrájenou žlutou citronovou kůru a přivedeme k varu. Pak přidáme brambory a na středním ohni je uvaříme téměř doměkka. Scedíme je a necháme odkapat (vývar z brambor nevyžíváme). V hluboké pánvi rozežřejeme olivový olej, přidáme najemno nakrájený česnek, krátce promícháme a odstavíme z ohně. Přimícháme třetinu citronové dužniny nakrájené na jemné plátky, šťávu ze zbylého citronu a najemno nakrájenou mátu a lehce osolíme. Přidáme povařené brambory, vše podlijeme trochou odloženého vývaru z brambor a dusíme doměkka.