

Italské brambory

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Brambory 600 g
- Hladká mouka 30 g
- Sůl 1 špetka
- Česnek 2 stroužek
- Petrželová nať 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Postup:

Brambory očistíme, omyjeme, nakrájíme na kolečka, osušíme čistou utěrkou a osolíme. Poté je obalíme v polohrubé mouce a usmažíme na rostlinném oleji společně s česnekem nakrájeným na kolečka. Usmažené brambory vyjmeme, dáme s česnekem na talíře a posypeme nasekanou petrželovou natí.