

Bramborová pomazánka ala tatar

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Pikantní kečup 3 lžíce
- Česnek 5 stroužek
- Cibule 1 ks
- Olej 4 lžíce
- Brambory vařené ve slupce 300 g
- Mletá sladká paprika 1 lžička
- Kyselá okurka 1 ks
- Mletá pálivá paprika 1 lžička
- Cibule 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Kmín 1 ks
- Koření gurmán 1 ks
- Chléb, olej na smažení, česnek 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce a necháme je vychladnout. Brambory oloupeme a nastrouháme nebo prolisujeme. Česnek oloupeme a prolisujeme, okurku nastrouháme. Cibuli nakrájíme nadrobno.

Brambory dáme do mísy, přidáme olej, mletou i pálivou papriku, cibuli, česnek, pikantní kečup a

okurku. Nakonec vmícháme žloutek a ostatní koření podle chuti. Důkladně vše promísíme a bramborovou pomazánku dáme vychladit.

Krajíčky chleba vložíme do rozpáleného oleje a po obou stranách opečeme. Potřeme je česnekem. Pak na horké krajíčky nanese silnější vrstvu pomazánky a posypeme prstýnky cibule. Bramborovou pomazánku ala tatar podáváme horkou k pivu.