

# Římské brambory

**Kategorie:** [Pokrmy](#)

**Autor:** sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- olej 3 lžíce
- citron 1 ks
- sůl 1 ks
- římský kmín 1 lžíce
- česnek 2 stroužek
- brambory 750 g
- mletý černý pepř 1 ks

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Brambory nakrájíme na kostky. Česnek oloupeme a nakrájíme na plátky. Na vyšší pánvi rozežřejeme olej a na něm orestujeme kmín. Citron pořádně omyjeme, spaříme a škrabkou z něj oloupeme kůru. Tu nasekáme.

Ve vyšší pánvi rozpálíme olej a kmín na něm zprudka a rychle orestujeme. Pak přidáme brambory, osolíme je a opepříme za stálého míchání je smažíme, dokud nezezlátnou.

Pak vmícháme česnek a brambory ještě minutku opékáme.

Hotové brambory podáváme posypané citronovou kůrou.