

Brambory se zelenými fazolkami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- fazolky zelené 500 g
- slanina 200 g
- máslo 1 ks
- hřebíček 1 ks
- list bobkový 1 ks
- olej 1 ks
- brambory 600 g
- pepř mletý 1 ks
- ocet vinný 100 ml
- cukr 1 lžička
- sůl 1 ks
- cibule 2 ks
- vývar masový 750 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Brambory nakrájíme na plátky, fazolky omyjeme a nakrájíme, jednu cibuli nakrájíme na kostičky a jednu protkneme hřebíčkem a bobkovým listem. Brambory, fazolky, nakrájenou a protknutou cibuli osmažíme na oleji, posypeme cukrem, zalijeme octem a vývarem, vaříme asi 30 minut. Tekutinu necháme svařit, velkou cibuli vyjmeme, zeleninu osolíme, opepříme, přidáme vločky másla. Slaninu nakrájíme na tenké plátky a osmažíme na pánvi bez tuku dokřupava. Před podáváním ji položíme na bramborovou směs. Podáváme jako přílohu k vařenému hovězímu masu.