

Šťouchané brambory s medvědí česnekem

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 800 g
- Anglická slanina 100 g
- Medvědí česnek 1 svazek
- Sůl 1 špetka
- Kmín mletý 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupané brambory uvaříme v osolené vodě s kmínem.

Mezitím anglickou slaninu nakrájíme na kostičky a vyškváříme ji.

Medvědí česnek umyjeme, osušíme a nakrájíme.

Slijeme vodu z hotových brambor, přidáme k nim slaninu i s tukem. Brambory roštoucháme. Přidáme k nim nakrájený medvědí česnek a promícháme.