

Bramborové noky s hráškem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Bramborové noky 500 g
- Mražený hrášek 5 hrst
- Máslo 40 g
- Citronová kůra 2 lžička
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Citronová šťáva 60 ml
- Parmazán 1 hrst
- Oreganové lístky 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Noky uvařte podle návodu na obalu, scedte je a nechte řádně okapat. Hrášek dejte do mísy, zalijte ho vroucí vodou a po 2 minutách rovněž scedte. Máslo rozehejte v pánvi, přidejte noky a opékejte je 10-15 minut dozlatova. Přidejte hrášek a citronovou kůru, promíchejte a podle chuti osolte a opepřete. Zastříkněte citronovou šťávou. Podávejte s parmazánem, ozdobené oreganem.