

Farmářské brambory

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 500 g
- Anglická slanina 80 g
- Cibule 1 ks
- Petrželová nať 1 hrst
- Řepkový olej 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Barevný pepř 1 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory se slupkou uvaříme ve vodě. Poté je oloupeme a nakrájíme na čtvrtinky a vložíme na rozpálenou pánev s olejem. Brambory zprudka spolu s najemno pokrájenou cibulí a anglickou slaninou orestujeme. Dle chuti osolíme a opepříme. Pánev stáhneme z plamene a promícháme s pokrájenou petrželovou natí.