

Brambory s kysaným mlékem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Brambory 2 kg
- Cibule 3 ks
- Rostlinný olej 2 lžíce
- Uzená slanina 400 g
- Mražená kukuřice 250 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Brambory rozkrájíme na čtvrtky a ve slané vodě uvaříme. Scedíme a rozmačkáme. Slaninu nakrájíme na kostičky, rozškvaříme ve větším hrnci, přidáme ještě trochu oleje (podle toho, kolik tuku se vyškvaří ze slaniny, brambory musí být dobře omaštěné), nakrájenou cibuli a opražíme ji dozlatova. Vmícháme rozmačkané brambory, kukuřici a dobře promícháme.

Poznámka:

Podáváme horké s vychlazeným kysaným mlékem, acidofilním, kefirem...