

# Kroupová či pohanková bašta

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- Kroupy 1.5 hrnek
- Brambory 6 ks
- Cibule 2 ks
- Česnek 1 ks
- Majoránka 1 lžice
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Olej 1 ks

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Kroupy vaříme, dokud nejsou měkké, brambory uvaříme ve slupce, oloupeme a nakrájíme jako na bramborový salát. Smícháme s jemně nakrájenou a do růžova osmaženou cibulkou, rozmačkaným česnekem a kořením.

Podáváme pouze polité usmaženou cibulkou nebo s uzeným či pečeným masem i osmaženým párkem. Pro obměnu dělám tento recept místo z krup z pohanky.