

# Brambory s cibulkou na hořčici

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- sůl 1 ks
- nové brambory 1 kg
- koření na americké brambory 1 ks
- větší cibule 2 ks
- francouzská hořčice se zrníčky 2 lžice
- kmín 1 ks
- **na ozdobu**
- francouzská hořčice se zrníčky 1 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Nové brambory omyjeme a kartáčkem dočista odrháme. Větší brambory rozkrojíme na půlky či čtvrtky, menší můžeme nechat vcelku. Dáme je vařit do osolené vody a uvaříme doměkka. Scedíme a necháme okapat.

Cibuli oloupeme a nakrájíme nahrubo. Na rozehřáté pánvi s olivovým olejem cibulku osmahneme dozlatova, poté přimícháme hořčici, krátce prohřejeme a odstavíme.

Hlubší plech dobře vymažeme olivovým olejem, rozložíme brambory a výrazně posypeme kmínem a kořením na americké brambory. Dáme péct do vyhřáté trouby asi na 170 °C. Opékáme do zezlátnutí

asi 20 - 30 minut. Asi 10 minut před koncem pečení posypeme brambory orestovanou cibulkou.

Brambory s cibulkou na hořčici podáváme ihned po upečení jako přílohu k nejrůznějším pokrmům z masa. Dají se podávat ale i samostatně - s hořčicí a dresinky.