

Šťouchané brambory po amsterdamsku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cibulky nakládané 6 lžíce
- slanina 75 g
- ocet 1 ks
- pepř mletý 1 ks
- kapusta kadeřavá 600 g
- sůl 1 ks
- brambory 1 kg
- okurky sterilované 2 ks
- párky malé 8 ks
- máslo 60 g
- mléko 1 l

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Nizozemsko

Počet porcí: 1

Postup:

V hrnci v osolené vodě povařte asi 25-30 minut brambory a kapustu. V pánvičce orestujte na polovině másla plátky špeku/slaniny asi 2 minuty. Poté orestované plátky slaniny vyndejte a ve zbylém omastku pozvolna osmažte po obou stranách jemné párky. Cibulky rozkrájejte na čtvrtky a okurky na jemné plátky. Ohřejte mléko. Brambory rozšťouchejte s kapustou a promíchejte se zbytkem másla, troškou octa a teplým mlékem. Přidejte cibulky a okurky a dochuťte solí a pepřem. Na závěr vmíchejte jemné párky, orestovaný špek/slaninu a maso.

