

Chorvatské brambory

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- máslo 2 lžíce
- žloutek 2 ks
- muškát 1 ks
- česnek 1 stroužek
- petrželka 1 ks
- cibule 1 ks
- sůl 1 ks
- brambory 750 g
- bílé víno 0.16 l

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 2

Postup:

Brambory s cibulí a česnekem oloupeme. Brambory uvaříme doměkka. Cibuli nakrájíme nadrobno a česnek prolisujeme. Čerstvou petrželku nasekáme.

Na másle podusíme nakrájenou cibuli s petrželkou, přidáme uvařené a na kolečka nakrájené brambory, osolíme, okořeníme muškátem, přidáme česnek. Chvilí je dusíme, pak přilijeme víno se žloutky a mícháme, až máme chorvatské brambory hotové.

Chorvatské brambory podáváme jako hlavní chod.

