

Římské brambory

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- olej 3 lžíce
- citron 1 ks
- sůl 1 ks
- římský kmín 1 lžíce
- česnek 2 stroužek
- brambory 750 g
- mletý černý pepř 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Brambory nakrájíme na kostky. Česnek oloupeme a nakrájíme na plátky. Na vyšší pánvi rozehřejeme olej a na něm orestujeme kmín. Citron pořádně omyjeme, spaříme a škrabkou z něj oloupeme kůru. Tu nasekáme.

Ve vyšší pánvi rozpálíme olej a kmín na něm zprudka a rychle orestujeme. Pak přidáme brambory, osolíme je a opepříme za stálého míchání je smažíme, dokud nezezlátnou.

Pak vmícháme česnek a brambory ještě minutku opékáme.

Hotové brambory podáváme posypané citronovou kůrou.