

Brambory s chřestem a sýrovou omáčkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- rané brambory 600 g
- chřest 500 g
- citron 0.5 ks
- máslo 100 g
- hladká mouka 1 lžíce
- tavený sýr 2 ks
- mléko 100 ml
- smetana 100 ml
- sůl a pepř 1 špetka
- dle chuti bazalka 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Brambory dobře omyjte a neloupejte. překrájejte na půlky nebo měsíčky a uvařte v osolené vodě doměkka. Z chřestu odlomte spodní část a zbytek oloupejte. Vařte v osolené vodě s 1/3 másla a citronovou šťávou asi 7 minut. Omáčku připravíte tak, že rozpustíte zbývající máslo, do něj přisypte mouku a vytvořte jíšku. zalijte mlékem se smetanou a za stálého míchání dobře provařte. Potom přidejte tavený sýr, nechte rozpustit a dochuťte solí a pepřem a jemně sekanou bazalkou.