

Šťouchané brambory s jarní cibulkou

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Nové brambory 750 g
- Cibule - nakrájená na větší kousky 1 ks
- Máslo 3 lžíce
- Olivový olej 1 lžíce
- Jarní cibulka - nadrobno sekaná 1 svazek
- Sůl 1 špetka
- Peprň černý čerstvě mletý 1 špetka
- Smetana na vaření - ohřátá 100 ml

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvařte ve slupce doměkka, oloupejte a rozšťouchejte na hrudky. Cibuli osmahněte na másle s olivovým olejem do světle karamelové barvy a přisypte ji k bramborám i s tukem. Přidejte cibulku, sůl a pepř a polovinu ohřáté smetany. Dobře promíchejte a přidejte zbylou smetanu podle toho, jakou chcete získat výslednou konzistenci.