

Brambory s cibulí vařené v tlakovém hrnci

Kategorie: Přílohy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

brambory množství podle porcí

cibule - podle porcí, ale může být hodně

vegeta

2 lžíce oleje

Postup

Syrové brambory oloupeme, nakrájíme na plátky asi 4 mm silné. Cibuli nakrájíme na kolečka. Na dno tlakového hrnce nalijeme trošku oleje, potom naskládáme cibuli, na ni dáme plátky brambor, které posypeme hojně vegetou a znovu dáme cibuli, brambory, vegetu, takto uděláme několik vrstev. Pozor nepodléváme. Dáme vařit a až tlakový hrnc začne syčet, tak necháme ještě asi 2 minuty vařit a potom vypneme a necháme brambory v uzavřeném hrnci dojít.

Cibule pouští sladkou šťávu a vegeta dodá chuť a slanost, proto vegetou nešetřete.

Brambory jsou vhodné jako příloha k zelenině i k masu. Jsou dobré i studené.

Stejným způsobem jsem dělala brambory na grilu, jen místo do tlakového hrnce, jsem je narovnala do misky z alobalu, ten dobře uzavřela a dělala na roštu a podávala s grilovaným masem.