

Babiččiny brambory

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Česká republika

Suroviny

Ingredience::

brambory - 1 kg (3310 kJ) 331 kJ /100 g

máslo - 50 g (1501 kJ) 3002 kJ /100 g

rajčata - 300 g (309 kJ) 103 kJ /100 g

paprika - 2 ks (162 kJ) 65 kJ /100 g

cibule kuchyňská - 100 g (137 kJ) 137 kJ /100 g

česnek - 2 stroužky (90 kJ) 452 kJ /100 g

sůl - špetka (0 kJ) 0 kJ /100 g

pepř černý - špetka (1 kJ) 100 kJ /100 g

majoránka - špetka (1 kJ) 100 kJ /100 g

tymián - špetka (1 kJ) 100 kJ /100 g

muškátový ořech - špetka (1 kJ) 100 kJ /100 g

zázvor - špetka (1 kJ) 100 kJ /100 g

eidam 30 % - 200 g (2234 kJ) 1117 kJ /100 g

Postup

Návod:

Na másle zpěníme v hrnci na kolečka nakrájenou cibuli, očištěné, na proužky nakrájené papriky, oloupaná rajská jablíčka a koření (nejlépe čerstvé).

Potom přidáme na čtvrtky nakrájené brambory a rozetřený česnek, osolíme a vše zalijeme vodou a dusíme doměkka.

Podáváme posypané sýrem.