

Řecké brambory jachni s mrkví (nebo cibulí) - Patates jachni 2

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg oloupaných brambor, na půlměsíčky

1 šálek oleje

2 cibule, nadrobno nakrájené

2 lžíce celerové natě, nadrobno nasekané

2-3 stroužky česneku

2-3 mrkve (nebo cibule šalotky) nastrouhané či nakrájené na tenké plátky

4 zralá rajčata

sůl

pepř

Postup

Očištěné a nakrájené brambory nakrájíme na půlměsíčky a necháme asi hodinu vyluhovat ve vodě. Na oleji osmahneme dozlatova cibulku, přidáme oloupaná nakrájená rajčata nebo zředěný protlak. Přidáme mrkev, celerovou nat', sůl, pepř a vše podlijeme šálkem vody. Uvedeme do varu a povaříme asi 5 minut, než vložíme do hrnce brambory. Brambory by měly být do poloviny zakryté vodou, takže je-li třeba, přidáme ještě trochu vody. Uvedeme kapalinu do varu a vaříme na středním ohni jen částečně zakryté pokličkou, dokud se voda nevyvaří a nevsákne. Podáváme jako samostatné jídlo s hlávkovým salátem nebo k různým masům.