Americké brambory s česnekem

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Testudo

Suroviny

1 sáček mražených amerických brambor
100 g majolky
100 g bílého jogurtu
2 lžíce sušené petrželové nati
2 lžičky sušeného česneku v prášku
1 lžičku soli
olej na smažení

Postup

Americké brambory usmažime ve fritovacím hrnci a necháme odkapat na savém ubrousku (nebo je upečeme v troubě). Sušenou petrželku smícháme se sušeným česnekem a solí a připravené brambory touto směsí posypeme. Brambory upravíme na talíře a podáváme s omáčkou připravenou z majolky smíchané s bílým jogurtem.

Poznámka

Z časopisu žena & kuchyně