

Brambory nakyselo

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezhadano

Pocet porci:

Narocnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

700 g brambor

80 g slaniny

30 g masla

10 g polohrubé mouky

1 lžice cukru

1 šálek masového vývaru

2 lžice octa

1 lžička hrubě drceného pepře

Postup

Postup přípravy: Uvařené brambory nakrájíme na silnější plátky. Na kostičky nakrájenou slaninu vyškvaříme na másle, přidáme mouku, když začne zlátnout přidáme cukr, vývar a vaříme, až je vývaru jen velmi malé množství. Vlijeme ocet a brambory a vaříme dokud se vývar nevyvaří. Hotové brambory sypeme drceným pepřem a podáváme k uzenému masu nebo k sekané.