

Dušené brambory se slaninou a rajčaty

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

6 velkých

Ingredience::

sekaná petrželka

160 g slaniny

2 kg menších brambor

24 malých rychlených cibulek nebo 6 větších cibulí

ale pevných rajčat

sůl

Postup

Postup přípravy: Cibuli oloupejte, malé cibulky nechte v celku, větší nakrájejte na osminky. Slaninu nakrájenou na kostičky dejte do kastrolu a smažte na ní cibuli do růžova. Mezitím rajčata přelijte vroucí vodou, aby slupka popraskala, oloupejte je, zbavte jadérek, nakrájejte na čtvrtky a přidejte do kastrolu. Společně s nakrájenými oloupanými bramborami. Směs osolte a duste pod poklicí asi 25 minut. Občas zamíchejte, před dokončením můžete ještě přidat nakrájenou petrželku.