

Alpské brambory

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

špetka mletého pepře

1 lžička kmínu

1 lžička mletého kmínu

1 lžička majoránky

3 cibule (150 g)

1 kg brambor

2 lžíce sekané pažitky nebo cibulové nati

150 g ementálského sýra

60 g slunečnicového oleje

sůl

Postup

Brambory omyjeme a uvaříme ve slupce s kmínem téměř doměkka. Prochladlé brambory oloupeme a nakrájíme na plátky. Oloupanou a nakrájenou cibuli osmažíme v hlubší pánvi na oleji do sklovita. Přidáme brambory, sůl a pepř a opečeme je za stálého obracení asi 10 minut do křupava. Sýr nastrouháme na hrubém struhadle. Pánev s bramborami stáhneme z ohně a přidáme strouhaný sýr, kmín, majoránku a sekanou pažitku. Vše promícháme a hned podáváme. Můžeme doplnit acidofilním mlékem nebo salátem z čerstvé zeleniny.