

Omáčka z brambor a vajec

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

1,5 kg brambor

30 g tuku

1 cibule

2 hrsti hub (sušené nebo čerstvé)

nové koření

pepř celý

bobkový list

tymián

sůl

0,5 l smetany

1 lžíce hladké mouky

4-8 vajec

kopr

Postup

Postup přípravy: V troše vody povaříme koření. Na tuku zpěníme drobně rozsekanou cibulku, osmahneme houby, přidáme na čtvrtky pokrájené brambory, přecedíme na ně vývar z koření, dolijeme vodou tak, aby byly brambory potopené, osolíme a vaříme. Když jsou brambory poloměkké, vlijeme smetanu rozkvedlanou s moukou a dovaříme. Vejce uvařená natvrdo oloupeme, nakrájíme na čtvrtky a vložíme do brambor s omáčkou. Sypeme koprem. Pokrm může být i bez hub.