# Alpské brambory

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

špetka mletého pepře
2 lžíce sekané pažitky nebo cibulové nati
1 lžička mletého kmínu
1 lžička kmínu
60 g slunečnicového oleje
sůl
1 kg brambor
3 cibule (150 g)
150 g ementálského sýra
1 KL majoránky

## Postup

Brambory omyjeme a uvaříme ve slupce s kmínem téměř doměkka. Prochladlé brambory oloupeme a nákrájíme 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.