

Brambory jachni - netradiční příloha

Kategorie: Přílohy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: lab 23699

Suroviny

Ingredience:

1 kg brambor

1 sklenka olivového oleje

3- 4 vyzrálá rajčata nebo 2PL protlaku

1 cibule

3-4 stroužky česneku

cukr, sůl, pepř

Postup

Příprava:

Syrové brambory oloupeme, nakrájíme na dílky jako u pomranče.

Cibuli nahrubo nastrouháme a dáme do hlubší pánve nebo kastrolu na olej osmahnout do zlatova.

K cibulce vložíme brambory, chvíli opékáme. Přidáme propasírovaná rajčata,

osolíme, opeříme, ochutíme utřeným česnekem, troškou cukru a podlijeme asi sklenicí vody.

Uvedeme k varu. Potom necháme mírně probublávat pod poklicí, dokud nejsou brambory měkké a tekutina se nevpije do brambor. Občas opatrně promícháme.

Podáváme k masům, nebo samostatně se zeleninovým salátem.