



Štouchané brambory

Ingredience

brambory: **250 g**
máslo: **30 g**
jarní cibulka: **1 ks**
cibule: **1 ks**
mléko: **50 ml**
petrželka nebo pažitka
pepř
sůl

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Brambory oloupeme a uvaříme do měkka. Rozehřejeme máslo a osmahneme na něm najemno nakrájenou cibulku. Přidáme na kolečka nakrájenou jarní cibulku. Brambory rozštoucháme, přidáme cibulku a ohřáté mléko. Hrncem přikryjeme pokličkou a třeseme tak dlouho, dokud se vše nepromíchá podle našich představ....

Štouchané brambory - recept

Brambory oloupeme a uvaříme do měkka. Rozehřejeme máslo a osmahneme na něm najemno nakrájenou cibulku. Přidáme na kolečka nakrájenou jarní cibulku. Brambory rozštoucháme, přidáme

cibulku a ohřáté mléko. Hrncem přikryjeme pokličkou a třeseeme tak dlouho, dokud se vše nepromíchá podle našich představ. Hotové šťouchané brambory podáváme ozdobené pažitkou nebo petrželkou.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí