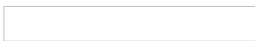


Bramborový tatar



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

247 kalorií , **4 g** cukrů , **0 g** tuků , **7 g** bílkovin

Autor: kaccka

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramborovy-tatar>

Příprava

Celé brambory uvaříme ve vroucí osolené vodě do měkka, necháme okapat, oloupeme a nastrouháme. Přidáme najemno nakrájenou cibuli, mletou papriku, mletý kmín, hořčici, kečup, sojovou omáčku, Worcesterovou omáčku, pepř a sůl dle chuti. Vše důkladně promícháme.

▣ Tip k receptu

Mažeme na topinky potřené česnekem.

Ingredience

- 300 g brambor
- 1 velkou cibuli
- pepř
- sůl
- 1/2 lžičky pálivé mleté papriky
- 1/4 lžičky mletého kmínu
- 1 lžička polotučné hořčice
- 1-2 lžičky sojové omáčky
- 1 lžička Worcesterské (Worcesterové) omáčky
- 1-2 lžíce kečupu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská,
Celoročně, Finančně nenáročné, Zelenina,
Něco extra, Rodina