

Brambory jachni (Řecko)



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

743 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 21 g bílkovin

Autor: notburga

Odkaz: <https://srecepty.cz/brambory-jachni-recko>

Příprava

Brambory oloupeme a nakrájíme na 1 cm silná kolečka. Vložíme je do mísy, zalijeme vodou a necháme 10 minut odstát. Mezitím si oloupeme cibuli a zesklivatíme ji na rozpáleném olivovém oleji. Poté přidáme zcezené brambory a důkladně zamícháme. Necháme dvě minuty dusit a pak přidáme propasírovaná rajčata, prolisovaný česnek a sůl. Podlijeme vodou a necháme pod pokličkou dusit na mírném ohni zhruba 10-15 minut. Brambory musí být měkké a většina tekutiny vpitá do nich. Podáváme jako přílohu k jídlům nebo také jako samostatné jídlo se zeleninovým salátem.



Tip k receptu

V Řecku byste tento pokrm dostali pod názvem Patates jachni. Někdy se do něj přidává ještě šalotka (3-4), zelená petrželka (1 lžíce) nebo celerová nať (2 lžíce). Všechny verze určitě stojí za vyzkoušení.



Ingredience

- ✓ 1 kg brambor
- ✓ 100 ml olivového oleje
- ✓ 4 rajčata
- ✓ 1 cibule
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ špetka soli
- ✓ 1 sklenka vody

Kategorie

Obyčejný den, Řecká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Klasika, Rodina, Příloha