

# Brambory na kyselo



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 40min , Porce: 3

625 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 17 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/brambory-na-kyselo>

## Příprava

Brambory oškrábeme, omyjeme a nakrájíme na menší kousky. Nasypeme je do tlakového hrnce, přidáme vodu, sůl, bobkový list a nové koření. Hrniec uzavřeme a vaříme 15 minut. Z brambor vyndáme koření a poté je rozmačkáme i s vodou. Ve smetaně rozmícháme mouku a brambory zahustíme. Provaříme, dosolíme a odstavíme. Odstavené brambory dochutíme octem. Brambory na kyselo podáváme s opečenou anglickou slaninou, uzeninou, nebo volským okem.

## Ingredience

- ✓ 800 g brambor
- ✓ 500 ml vody
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1 bobkový list
- ✓ 4 kuličky nového koření
- ✓ 250 ml smetany ke šlehání
- ✓ 1 lžíce hladké mouky
- ✓ 2 lžičky octa

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Příloha

