

Brambory nakyselo



Obtížnost:

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

1142 kalorií , **1 g** cukrů , **1 g** tuků , **21 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/brambory-nakyselo>

Příprava

V šupce uvarené zemiaky olúpeme a po vychladnutí pokrájame na kocky. Z masti a múky pripravíme ružovú zápražku, pridáme posekanú cibuľu a opražíme. Zalejeme vodou a mliekom, pridáme mleté koreníe, majorán, bobkový list, soľ a trochu povaríme. Do omáčky pridáme zemiaky a povaríme, pridáme ocot. Obyčajne podávame s volskými okami alebo so sekanou.



Tip k receptu

Zemiaky nakyslo je jednoduché, ale chutné jedlo.

Ingredience

- ✓ 800 g brambor
- ✓ 1 cibule
- ✓ 500 ml mléka
- ✓ 50 g sádla
- ✓ 50 g hladké mouky
- ✓ špetka mletého pepře
- ✓ špetka majoránky
- ✓ 2 bobkového listy
- ✓ 2 lžíce octa
- ✓ špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Redukční, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Hlavní chod