

# Brambory s mrkví



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

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

**640** kalorií , **25 g** cukrů , **36 g** tuků , **26 g** bílkovin

**Autor:** Alirtecka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/brambory-s-mrkvi>

## Příprava

Brambory a mrkev omyjeme, oloupeme a v celku vaříme v osolené vodě s kmínem asi 25 minut. Mezitím oloupeme cibuli a nakrájíme ji na malé kostičky. V hrnci rozpálíme máslo a na středním plameni na něm podusíme cibuli. Poprášíme moukou a hrnec sejmeme z plotny. Odstavíme, přilijeme mléko a opět vrátíme na plotnu. Přitom stále mícháme metličkou na šlehání. Osolíme, opepříme a ochutíme muškátem. Slaninu nakrájíme na kostičky, přidáme do pánve a vaříme na mírném plameni 15 minut. Slijeme vodu z brambor, malé brambory necháme celé, větší rozčtvrtíme, mrkev nakrájíme na kousky dlouhé asi 3 cm. Spolu s kapary přimícháme do omáčky a ohřejeme. Podáváme posypaně nasekanou šalvějí.

## Ingredience

- ✓ 800 g brambor (malých)
- ✓ 500 g mrkve
- ✓ špetka soli
- ✓ 1/2 lžičky kmínu
- ✓ 1 cibule (středně velká)
- ✓ 2 lžíce másla
- ✓ 2 lžíce hladké mouky
- ✓ 1/2 l polotučného mléka
- ✓ špetka bílého pepře
- ✓ špetka muškátového květu
- ✓ 200 g anglické slaniny (bez kůže)
- ✓ 2 lžíce kaparů (nakládaných)
- ✓ 1 lžíce čerstvé nasekané šalvěje

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Klasika, Rodina, Příloha