

Brambory se smetanou a octem



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

1337 kalorií , **3 g** cukrů , **74 g** tuků , **42 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/brambory-se-smetanou-a-octem>

Příprava

Brambory oloupeme, nakrájíme na plátky, podlijeme vodou, okmínujeme, osolíme a dusíme do poloměkka. Z másla a mouky uděláme jíšku, zředíme vodou z brambor, povaříme, přidáme zakysanou smetanu, ocet, zelenou petrželku nasekanou, pažitku nasekanou, promícháme a nalijeme k bramborům. Vejce uvaříme na hniličku a při podávání dáme do každé porce jedno vejce uvažené na hniličku.

Ingredience

- ✓ 500 g brambor
- ✓ 4 ks vajec
- ✓ 60 g másla
- ✓ 50 g hladké mouky
- ✓ 2 lžíce octa
- ✓ 4 lžíce nasekané pažitky
- ✓ 1 lžíce nasekané zelené petrželky
- ✓ špetka kmínu
- ✓ špetka soli
- ✓ 500 ml zakysané smetany

Kategorie

Obyčejný den, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo na každý den, Vegetarián, Hlavní chod