

Myslivecké brambory



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 6

829 kalorií , **0 g** cukrů , **26 g** tuků , **30 g** bílkovin

Autor: Evík

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

Příprava

Syrové brambory oloupeme a nakrájíme na nudličky. Přelijeme je vroucí vodou, osolíme a dáme vařit. Když voda začne znovu vařit, přidáme na nudličky nakrájené zelí, trochu soli a trochu octa. Vaříme až jsou brambory a zelí měkké. Mezitím si na pánvi osmahneme na kostičky nakrájenou slaninu a v misce rozmícháme ve smetaně hladkou mouku. K měkkým bramborám přidáme slaninu a za stálého míchání přilijeme smetanu s moukou. Mícháme dokud směs nezhoustne.

Ingredience

- 600 g brambor
- 1 menší hlávka zelí
- 100 g slaniny
- 500 ml zakysané smetany
- 30 g hladké mouky
- špetka soli
- 1 lžíce jablečného octa

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Zelenina, Příloha, Příloha

