

Sýrové brambory se slaninou

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

874 kalorií , 0 g cukrů , 63 g tuků , 15 g bílkovin

Autor: kotátko

Odkaz: <https://srecepty.cz/syrove-brambory-se-slaninou>

Příprava

Brambory ve slupce vaříme cca 20 min. v osolené vodě. Oloupeme a nakrájíme na větší kousky. Cibuli oloupeme, pokrájíme na kostky a spolu se slaninou opečeme na oleji. Přilijeme smetanu, vmícháme Knorr fix sýrovou omáčku a krátce povaříme. Brambory přidáme do omáčky a necháme prohřát. Ozdobíme pažitkou a dochutíme pepřem.

Ingredience

- 400 g brambor
- 1 cibule
- 50 g prorostlé slaniny
- 250 ml smetany
- 1 balení sýrové omáčky Knorr fix
- 1 svazek pažitky
- pepř
- sůl
- olej

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo na každý den, Chudý student, Rodina, Hlavní chod