Štouchané brambory se zelím a slaninou

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

1 kg	brambory (typu C)
2 lžíce	sádlo
2 ks	cibule
2 stroužky	česnek
200 g	anglická slanina
1 ks	sterilované zelí ve sklenici
	sůl
	mletý pepř
trošku	mletý či strouhaný muškátový oříšek
	zelená petrželka na ozdobu
	kvalitní párky nebo klobásy (nemusí být)



Postup přípravy

Brambory oloupeme a dáme vařit. Mezitím si na sádle na pánvičce opečeme nejprve nasekanou cibuli, po chvíli přidáme na kostičky nakrájenou anglickou slaninu a na poslední minutu i nasekaný česnek. Přidáme sterilované zelí (i s nálevem), promícháme a prohřejeme. Když jsou brambory měkké (ne však tolik jako na kaši), slijeme je a rozšťoucháme. Smícháme se zelím a opečenou cibulí, slaninou, česnekem a zelím. Dochutíme solí, mletým pepřem a špetkou muškátového oříšku. Ozdobíme zelenou petrželkou a ihned podáváme. (Pokud chceme, můžeme servírovat s opečenou klobáskou či párky.)