

Štuchané 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 rozštouháme. 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.)