

Šťouchané brambory

asi 1 kg oloupaných a nakrájených vařených brambor

1 - 2 cibule oloupané a nakrájené na kostičky

olej

(mletý) muškátový oříšek

sůl

Na tuku orestujeme cibulku nejlépe v hlubší pánvi. Přistrouháme muškátový oříšek. Přidáme brambory, které během prohřívání a pomalého opékání krájíme na menší kousky obracečkou nebo měchačkou. Nakonec osolíme.

Do bramborové směsi lze přidat i nastrohaný kvalitní sýr typu gouda nebo zjemnit trochou teplého mléka či smetany. V dietnějším provedení vylepšíme pokrájenou pažitkou, na drobné kostičky nakrájenou paprikou nebo sterilovaným zeleným hráškem či kukuřicí...