

## Bramborové rōsti

---

asi 1kg brambor  
sůl  
muškátový oříšek

Brambory uvaříme ve slupce do poloměkka, necháme vychladnout (ještě lépe je uvařit den předem). Oloupané nastrouháme nahrubo, osolíme, ochutíme muškátovým oříškem a promícháme tak, abychom brambory příliš nerozmělnili. Pečeme na teflonové pánvi placičky do zlatova z obou stran. Nebo můžeme dát upéct hromádky z takto ochucených brambor do trouby. Podáváme samotné nebo jako přílohu k omáčkám, masu.

Tip: Místo muškátového oříšku můžeme vylepšit pokrájenou jarní cibulkou nebo orestovanou běžnou cibulkou či oblíbenými bylinkami.

---

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---