

BRAMBORÁK S ROSTBÍFEM



- Bramborák s česnekem a majoránkou
20 ks
- hovězí roštěná 0,7 kg
- olej 0,2 l
- křen 0,07 kg
- smetana 0,6 l
- okurka konzervovaná 0,35 kg
- paprika konzervovaná 0,35 kg
- olivový olej 0,15 l
- hořčice 0,15 kg
- sůl, pepř dle chuti

Bramborák s rostbífem

Smetanu ušleháme do polotuha a spojíme s křenem a ochutíme solí a pepřem. Roštěnou smažíme na oleji dorůžova /medium/ a potřeme hořčicí. Okurku a papriku nakrájíme na kostičky a smícháme s olivovým olejem. Placky smažíme na tuku v souladu s návodem uvedeným na obalu. Na placku dáme křenovou omáčku, na omáčku tenké plátky rostbífu, které posypeme drobnými kostkami z nakládané zeleniny.



Vaše radost z brambor je naší pýchou