

Brambory šťouchané s jáhlami a kadeřávkem

Bylinky 11/2016

Ingredience

- ½ kg oloupaných brambor nakrájených na větší kousky
- 100 g jáhel (nejlepší jsou čínské v biokvalitě)
- voda — 500 ml
- 1 lžička mletého kmínu
- 2 kuličky černého pepře
- sůl — 1 lžička
- olivový olej nebo přepuštěné máslo
- 2 cibule cca 200 g
- 150 g kadeřávku

Postup

Brambory zalijeme vodou. Jáhly propláchneme, spaříme a přidáme k bramborám. Přidáme sůl a koření a přivedeme k varu. Vaříme v hrnci se silným dnem cca 20 minut nebo do změknutí brambor, bez míchání a na velmi mírném ohni. Kadeřávek omyjeme, osušíme, vyřežeme silná žebra a ve vroucí osolené vodě krátce blanšírujeme. Poté rychle schladíme studenou vodou. V hluboké pánvi si orestujeme na měsíčky nakrájenou cibuli, přidáme brambory s jáhlami, rozšťoucháme.

Přidáme nakrájený kadeřávek, trochu olivového oleje nebo másla a necháme prohřát. Chceme-li krémovější strukturu, přidáme trochu teplé smetany.