Brambory v rajské omáčce

Počet porcí: 2
Doba přípravy: 45 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Brambory nakrájené na kostky uvaříme v osolené vodě s kmínem. Na oleji osmahneme nakrájenou cibuli a plátky česneku. Přidáme nakrájená rajčata, zasypeme sladkou paprikou, osolíme, opepříme, přidáme bazalku, tymián a přikryjeme pokličkou. Vše podusíme. Přidáme uvařené brambory a mírně prohřejeme.

Ingredience

- **Brambory** - 292 g
- **Cibule volná** - 70 g
- **Česnek** - 26 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 2 g
- **Kmín celý** - 2 g
- **Bazalka 10 g** - 2 g
- **Paprika sladká 35 g** - 4 g
- **Tymián 10 g** - 4 g
- **Pět pepřů 15 g** - 2 g
- **Olej slunečnicový** - 40 g
- **Podravka rajčata krájená loupaná 400 g** - 200 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
DIABETICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE