

Vařené nové brambory s bylinkami

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

| | |
|---------|---|
| 700 g | nové malé brambory |
| 1/2 ks | šťáva z citronu |
| 4 lžíce | olivový olej |
| 100 g | máslo |
| | sůl |
| svazek | čerstvé bylinky (např. pažitka, petrželka, kopr...) |



Postup přípravy

Brambory očistíme (škrábat nemusíme) a dáme vařit - nejlepší je to v páře, ale můžeme je dát klasicky do vody. Mezitím si do větší mísy vymačkáme citronovou šťávu a přidáme do ní olivový olej, rozpuštěné máslo, sůl a nasekané čerstvé bylinky. Řádně promícháme. Přidáme i uvařené brambory, již jen jemně promícháme a necháme je nasáknout a obalit bylinkovou směsí. Podáváme k masu, pečené zelenině, rybám nebo třeba samotné k zakysanému mléku.