

Štuchané brambory s růžičkovou kapustou

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

1/2 kg	brambory
1/2 kg	růžičková kapusta
kousek	máslo
1 až 2 ks	cibule
200 g	slanina
1/2 hrnek	mléko
	sůl
100 g	černé olivy bez pecky



Postup přípravy

Brambory oloupeme, omyjeme a pokrájíme na kousky. Dáme vařit do osolené vody. Mezitím si ve druhém kastrůlku povaříme růžičkovou kapustu - tu vhodíme do osolené vařící vody a vaříme podle velikosti asi 10 až 15 minut (růžičky by měly být měkké, ne však rozvařené). V době vaření brambor a kapusty si na pánvičce rozežřejeme máslo a opečeme na něm nadrobno pokrájenou cibuli. Přidáme k ní pokrájenou slaninu a také ji trochu opečeme. Uvařené brambory i růžičkovou kapustu slijeme, dáme do většího kastrolu a rozštucháme štouchadlem - nejprve pořádně brambory a nakonec i mírněji růžičkovou kapustu (aby z ní zůstaly kousky). Přilijeme teplé mléko, přidáme opečenou cibuli se slaninou a pokrájené černé olivy. Vše smícháme dohromady a podle chuti osolíme. Podáváme buď samotné nebo jako přílohu k masu.