

Brokolice po španělsku

Suroviny

- 500 g brokolice
- 500 g brambor
- 1 menší cibule
- 3 rajčata
- paprika sladká
- 3 stroužky česneku
- 1 zakysaná smetana (250 ml)
- sůl, pepř, olej, trochu vody

Postup

Na oleji osmahneme nadrobno nakrájenou cibuli. Když zesklovatí, zaprášíme sladkou paprikou. Přidáme na kolečka nakrájené syrové brambory (pokud jsou nové, nemusí se ani loupat) a podlijeme trochou vody. Když jsou brambory poloměkké, přidáme na růžičky rozebranou brokolici, pokrájená rajčata a na tenká kolečka nakrájený česnek. Lehce promícháme. Povaříme, dokud všechna zelenina nezměkne. Nakonec přidáme zakysanou smetanu a osolíme, opeříme. Podáváme samotné nebo s chlebem či rozpečenou bagetkou.