



PATATES ANTINAHTES



4 porce



40 min

SUROVINY

2 kila malých brambor ve slupce
1 lžice drcených semínek koriandru
1 šálek červeného suchého vína
olivový olej
sůl
čerstvě mletý černý pepř

POSTUP

- Brambory dobře omyjte a vydrhněte.
- Paličkou, prkýnkem, kamenem do každé brambory uhoďte, aby praskla. Tak se propečou a absorbují všechny chutě.
- Do velké pánve přidejte asi 2 cm olivového oleje, opékejte brambory do zlatova.
- Hoďte je do hrnce a přidejte cca čtyři až pět lžic horkého oleje z pánve, drcená semínka koriandru, sůl, pepř a víno, trochu vody.
- Pánev zakryjte poklicí a každou a cca po 5 minutách brambory prohoďte. A to tak dlouho, dokud brambory nezměkknou a nevsáknou aroma semínek koriandru a vína.
- Pokud bude zapotřebí, přidejte víno a víno, přiměřeně.
- Čerstvá petrželka nebo rozmarýn nakonec neškodí.

