

## Letní *potée* z bob

Jitka Kissling (srpen 2008 & 2011) podle Lasnier de Lantet, Henriette (1970)- Dictionnaire de la cuisine française (Slovník francouzské kuchyně). Larousse, Paris, 288str., str.124

### Pro dva

2 polévkové lžíce másla	rozpustit ve woku
2 velké zalotky / malé cibule	jemně nakrájet, osmahnout
600g semen bobu v mléčné zralosti v srpnu (~30 lusk)	hodit do woku na cibuli, pokrýt vodou, podusit na skus 15-20min: hlídat a zkusit nožem do vhodné konsistence. pak odstranit vodu z pokličky, aby ve woku nakonec skoro nezůstala
800g brambor (pokud možno nových)	brambory vařit s bobem, pokračovat brambory na kostky, vařit ~4min pod tlakem
svazek nové petrželky	vařené brambory dodat do woku
pepř mletý	posekat na drobno a posypat na konci (nevařit)
sůl	posypat mírně smíchat (= francouzská « potée »)

