

Brambory s vejci a slaninou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

1572 kalorií , **2 g** cukrů , **61 g** tuků , **75 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/brambory-s-vejci-a-slaninou>

Příprava

Brambory oloupeme, omyjeme, nakrájíme na kostičky a dáme uvařit doměkka. Když jsou brambory napůl měkké, přidáme k nim bobkový list, nové koření a celý pepř a vaříme doměkka. Dále si dáme uvařit 4 vajíčka natvrdo. Ke smetaně přisypeme mouku a rozšleháme, smetanu s moukou vlijeme do hrnce a krátce povaříme cca 10 minut, poté přidáme další 2 vejce a necháme srazit. Až se vejce srazí, přidáme utřený česnek se solí. Slaninu nakrájíme na nudličky a dáme ji do hrnce rozškvařit. Měkké brambory scedíme. Podáváme tak, že na talíř dáme brambory, na čtvrtky nakrájené vejce, nudličky slaniny a přelijeme smetanovou směsí.

Ingredience

- 1 kg brambor
- 100 g slaniny
- 2 stroužky česneku
- 6 ks vajec
- 200 ml sladké smetany
- 1 lžíce hladké mouky
- 4 kuličky nového koření
- 1 bobkový list
- 5 kuliček černého pepře
- špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod