

Brambůrky se slaninou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 1h 30min

Celkový čas: 3h 0min , Porce: 4

1781 kalorií , **0 g** cukrů , **144 g** tuků , **43 g** bílkovin

Autor: Petra

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramburky-se-slaninou>

Příprava

Brambory si oškrábeme a omyjeme. Vložíme do hrnce s vodou a osolíme. Můžeme přidat i trochu kmínu. Až jsou brambory napůl uvařeny, scedíme je a necháme vychladnout (můžeme je nechat v lednici klidně i přes noc, jsou pak lepší). Vychladlé si je nakrájíme do zapékačké misky. Na pánvi si zahřejeme směs olivového oleje a másla a přidáme na malé kostičky nakrájenou anglickou slaninu. Škvaříme, dokud nejsou tučné části slaniny zcela vyškvařeny. Poté přidáme trošičku vegety a zamícháme. Teplou směs zamícháme s nakrájenými brambory a dáme zapécti do předehřáté trouby na 180-190°C. Zapékáme asi půl hodiny. Pokud máme rádi brambůrky křupavé, pečeme déle.



Ingredience

- ✓ 0,5 kg brambor
- ✓ 30 dkg anglické slaniny v celku
- ✓ 1 ml olivového oleje
- ✓ 2 lžíce másla
- ✓ sůl
- ✓ Vegeta
- ✓ kmín

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Klasika, Rodina, Příloha