

Pečené brambory s fazolkami a slaninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 8

- Brambory, překrojené 1.5 kg
- Slanina, na špalíky 300 g
- Olivový olej 2 lžíce
- Sůl dle chuti 2 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Zelené fazolky, spařené 300 g
- **NA HOŘČIČNÝ DRESINK**
- Olivový olej 60 ml
- Bílý vinný ocet 1 lžíce
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Dijonská hořčice 1 lžíce

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Troubu předehřejte na 180°C. Udělejte dresink: všechny na něj potřebné ingredience našlehejte v misce, osolte ho a opepřete. Brambory, slaninu a olej promíchejte na plechu, osolte, opepřete a 40 minut peče. Občas promíchejte. Po upečení promíchejte s fazolkami. Podávejte přelité dresinkem.