

Pikantní oukrop

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 4 ks
- česnek 1 ks
- feferonka 1 ks
- škvarky 1 hrst
- sádlo 1 lžíce
- chléb tmavý 2 plátek
- dle chuti sůl 1 ks
- dle chuti kmín 1 ks
- sýr 100 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory nakrájíme a dáme do 1 l vody. Česnek oloupeme, 4 stroužky dáme stranou. Zbylé prolisujeme a feferonku pokrájíme. Přidáme k bramborám a vaříme, dokud není vše měkké. Na suché pánvi opečeme škvarky. Chléb nakrájíme na kostky a také opečeme. Do každého talíře prolisujeme stroužek česneku, přidáme lžičku sádla a trochu škvarků. Zalijeme polévkou, přidáme chléb a posypeme strouhaným sýrem.