

Bramborové ražničí

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- brambory 5 ks
- anglická slanina 200 g
- cibule 5 ks
- slunečnicový olej 6 lžíce
- grilovací koření 3 lžička

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

1.
Oloupané brambory nakrájejte na 1/2 cm plátky. Plátky anglické překrojte napůl. Oloupanou cibuli nakrájejte na kolečka.
 2.
Na špejle dávejte střídavě brambory, cibuli a anglickou slaninu. Porce položte na alobal, posypte grilovacím kořením, pokapejte olejem. Alobal uzavřete.
 3.
Dejte na plech do trouby a pečte 40 minut na 180°C.
-