

Uhlířina

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 1 kg
- vejce 2 ks
- mouka polohrubá 4 lžíce
- dle chuti koření 1 ks
- slanina anglická 300 g
- cibule 3 ks
- petržel 1 svazek
- dle potřeby sůl 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory oloupeme a dáme vařit do osolené vody (dáme jí víc kvůli nokům). Chvilí před dovařením připravíme z vajec, mouky a koření noky, které dáváme pomocí lžičky do vařící vody a uvaříme je s brambory.

Nakrájíme slaninu a dáme ji smažit. Přidáme nakrájenou cibulku a společně osmahneme dozlatova. Potom smícháme s vařenými noky a bramborami. Dozdobíme petrželkou a dosolíme.