

Bramborové harmoniky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Velké brambory 10 ks
- Anglická slanina 150 g
- Niva 100 g
- Čedar 100 g
- Olivový olej 1 lžíce
- Sůl (dle chuti) 1 špetka
- Zakysaná smetana 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Pažitka 1 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Brambory oloupejte a podélně rozřízněte. Všechny poloviny položte řeznou stranou dolů a vršky svisle nařízněte, jako byste krájeli na plátky. Do zářezů dejte kousky slaniny, nivy, čedaru a brambory dejte na plech vyložený pečicím papírem. Mírně osolte, pokapejte olejem a při 180°C pečte půl hodiny. Smetanu smíchejte s lžičkou oleje, prolisovaným česnekem a pažitkou. Dip podávejte k bramborám.