

Bramborové ražniči II.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 1.5 kg
- Špekáček 4 ks
- Cibule 3 ks
- Slanina 300 g
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Vegeta 1 ks
- Hořčice plnotučná 3 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Syrové brambory a cibuli oloupeme, nakrájíme - brambory a špekáčky na kolečka, cibuli na osminky (vnější plátky ještě přepůlíme), slaninu na čtverečky.

Na špejle napichujeme střídavě bramboru, slaninu, cibuli, bramboru, špekáček atd. Plné špejle vložíme do vymazaného pekáčku - stačí trochu oleje, slanina pustí tuk během pečení, posolíme, okořeníme a polijeme hořčicí, kterou rozředíme lžící vody. Dáme do rozehřáté trouby na prvních patnáct minut přikryté, pak pečeme odkryté do zružovění.

Podáváme nejlépe s čalamádou nebo hlávkovým salátem.