

Brambory na špeku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Slanina 300 g
- Hladká mouka 1 lžíce
- Kyselá smetana 1 kelímek
- Vejce 5 ks
- **Příloha**
- Brambory 1 kg

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do kastrolu dáme slaninu nakrájenou na malé kostičky (vybíráme dobrou, voňavou, dává základní chuť celému jídlu). Škvaříme tak dlouho, až začne vonět a hnědnout. Pak zasypeme moukou a uděláme dost tmavou jíšku, kterou zředíme nejprve studenou vodou a pak přidáme kysanou smetanu (pozor, po přidání smetany omáčka dost zřídne). Osolíme a zavaříme do omáčky tolik ztracených vajec, kolik předpokládáme, že naši strávníci snědí. Vajíčka vaříme cca 4 minuty, aby zůstala uprostřed tekutá.

Podáváme s vařenými brambory. Velmi rychlá večeře. Hodí se k tomu i hlávkový nebo jiný zeleninový salát.