

Batáty ve slanině

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- Batáty 800 g
- Uzená slanina 300 g
- Koření 1 ks
- Sůl 1 ks
- Olej 1 ks
- Pečící papír 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Slaninu nakrájíme na slabé plátky. Batáty (sladké brambory) oloupeme a nakrájíme na lodičky nebo silné hranolky. Dáme do mísy, zakápneme malým množstvím oleje. Stačí jen maličko, jen tolik, aby na batátech dobře drželo koření a sůl, kterým batáty posypeme dle chuti.

Každý hranolek nebo lodičku obalíme do slaniny a skládáme vedle sebe na plech s pečícím papírem. Zakryjeme obdélníkem pečícího papíru nebo alobalu a pečeme takto v předehřáté troubě na 200 stupňů asi 15-20 minut. Pak alobal sejmeme a dopečeme tak, aby byla slanina dozlatova.

Podáváme s bramborovou kaší, zeleninovým salátem nebo dipem dle chuti, nejlépe ze zakysané smetany.

Lze i grilovat.