

Bramborové placičky se sýrem a slaninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Olivový olej 1 lžíce
- Máslo 1 lžíce
- Tymián 2 snítka
- Brambor 1000 g
- Tvrdý sýr 250 g
- Mořská sůl dle chuti 1 ks
- Drcený černý pepř dle chuti 1 ks
- Anglická slanina 100 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli i česnek oloupeme a nakrájíme nadrobno. V pánvi rozežřejeme olej s máslem. Na rozpálený tuk vsypeme nakrájenou cibuli s česnekem a lístky tymiánu. Restujeme na mírném ohni, až cibule zesklovatí a začne lehce zlátnout. Orestovanou směs necháme zchladnout.

Brambory oloupeme, opláchneme pod tekoucí vodou, osušíme a nastroháme do velké mísy nahrubo. Přidáme k nim osmaženou cibulku s česnekem i s tukem z pánve a promícháme. Pak k bramborám přistroháme tvrdý sýr. Osolíme, opeříme a dobře promícháme.

Na olejem vymazaný plech tvoříme z bramborové směsi lžící stejně velké placičky. Vložíme do trouby vyhřáté na 200°C a pečeme 20 minut, až na povrchu lehce zezlátnout. Poté na placičky rozložíme plátky anglické slaniny a pečeme ještě 5 minut, až bude slanina křupavá.