

Bramborové hřebínky se slaninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- brambory 5 ks
- strouhaný sýr 30 g
- sůl 1 ks
- anglická slanina 80 g
- mletý bílý pepř 1 ks
- slepičí bujón 1 kostka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Brambory oškrábeme, opláchneme studenou vodou a po delší straně seřízneme tak, aby brambory stály. Potom je hustě nařežeme, ale nedokrajujeme, aby se nerozpadly.

Do zářezů opatrně vsouváme kousky slaniny. Troubu předehřejeme na 180°C.

Ve varné misce si připravíme z kostky drůbeží vývar a do něj opatrně, nejlépe pomocí kleští, vkládáme připravené brambory. Na sporáku přivedeme vývar k varu a ihned jej vložíme do předehřáté trouby. Pečeme 50 minut.

Poté je osolíme, opepríme, posypeme strouhaným sýrem a vrátíme na 20 minut dopéct.

Brambory ihned podáváme.