

Pečené brambory po našem

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 2 ks
- slanina 150 g
- brambory 700 g
- **podle chuti**
- česnek 1 ks
- sůl 1 ks
- koření na pečené brambory 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Malé neoloupané brambory dobře omyjeme a rozkrojíme na poloviny. Většinou se nám brambory nechtějí škrábat, tak je necháváme ve slupce. Cibuli oloupeme a nakrájíme na půlkolečka. Slaninu nakrájíme na kostičky. Kdo má rád česnek, může ho přidat nakrájený na kolečka.

Dno pekáče posypeme cibulí, slaninou a podle chuti česnekem, dále navršíme v jedné vrstvě brambory a posypeme směsí koření na brambory. Pokud koření neobsahuje sůl, tak ještě posolíme.

Brambory dáme péct do trouby předehřáté na 200 °C. Dvakrát až třikrát během pečení brambory obrátíme vařečkou, aby se tuk vypečený ze slaniny obalil kolem brambor ze všech stran. Doba pečení je přibližně 30 minut.

Pečené brambory po našem se hodí jako příloha k různě připraveným masům, ale i k zeleninovým salátům.