

Brambory na jehle

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Kmín celý 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Brambory 1 kg
- Paprika barevná 1 ks
- Anglická slanina 200 g
- Cibule červená 4 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory důkladně omyjeme a osušíme. Nakrájíme na plátky tenké asi půl centimetru. Brambory osolíme, opepříme a okmínujeme.

Slaninu nakrájíme na plátky stejné velikosti jako brambory. Cibuli oloupeme a nakrájíme na osminky, papriku omyjeme a nakrájíme na kostky.

Troubu rozejdeme na 220 stupňů.

Na dřevěné špejle střídavě napichujeme slaninu, papriku, brambory a cibuli. Špízy dáme na pekáč a podlijeme trochou vody, zakryjeme alobalem.

Pečeme asi 30 minut.