

Bramborová jehla

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 1 kg
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Kmín 1 špetka
- Anglická slanina 300 g
- Cibule 3 ks
- Paprika 3 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Syrové brambory opláchneme, nakrájíme na 5 mm silná kolečka, osolíme, opepříme a posypeme kmínem. Nakrájíme si slaninu na plátky velikosti brambor, cibuli na osminky a rozebereme na lupínky. Papriku nakrájíme na kostičky. Na dřevěnou špejli střídavě napichujeme brambory, slaninu, cibuli a papriku. Tyto špízy rozprostřeme na pekáč, podlijeme trochou vody, přikryjeme alobalem a v troubě vyhřáté na 220 stupňů pečeme po dobu 30 minut.