

Nové brambory s houbami a slaninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



Suroviny

Porce: 4

- nové brambory 1 kg
- čerstvé houby 1 miska
- cibule 1 ks
- olej 1 lžíce
- anglická slanina 200 g
- strouhanka 2 lžíce
- mletý pepř 1 špetka
- sůl 1 špetka
- vejce 2 ks
- zelená petrželka 1 lžíce
- smetana 2 dl

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme a po vychlazení nakrájíme na plátky. Na oleji zpěníme drobně nakrájenou cibuli, přidáme na plátky nakrájené houby a osmehneme. Rozškvaříme slaninu nakrájenou na kostičky. Zapékací misku vymažeme olejem, vysypeme strouhankou, dno poklademe poloviční dávkou brambor, na brambory rozložíme houby a slaninu, vše osolíme, opepříme a nahoru urovnáme druhou polovinu brambor, které rovněž osolíme. Pokapeme trochou oleje a vložíme do středně vyhřáté trouby (200°C), po chvilce zalijeme vejci rozšlehanými s petrželkou a smetanou a

pečeme, až zálivka ztuhne a na povrchu zrudne.