

Brambory se slaninou a jablky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Brambory 500 g
- Anglická slanina 200 g
- Cibule 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Kmín 1 špetka
- Jablka 2 ks
- Ocet jablečný 1 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Brambory omyjeme a uvaříme v osolené vodě. Slijeme, oloupeme a necháme vychladnout. Slaninu nakrájíme na drobné kostičky. Oloupanou cibuli najemno nasekáme. V pánvi rozpálíme olej, na kterém slaninu opečeme. Brambory nakrájíme na plátky, přidáme ke slanině a opečeme. Asi 5 minut před koncem pečení vmícháme cibuli a dochutíme solí, pepřem, muškátem a kmínem. Jablka opláchneme, rozčtvrtíme, odstraníme jaderníky a nakrájíme na osminky. Spolu s octem je vmícháme do brambor a 5 minut v nich dusíme.