

Snídaně bavorského sedláka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Střední brambory, uvařené ve slupce, oloupané a na plátky nakrájené 4 ks
- Libovější slanina, nakrájená na kostičky 4 plátek
- Vejce 3 ks
- Mléko 3 lžíce
- Sůl 0.5 lžička
- Libová šunka nebo uzené maso, nakrájené na kostičky 200 g
- Rajčata, nakrájená na půlměsíčky 2 ks
- Posekaná pažitka 1 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Snídaně

Země: Německo

Počet porcí: 4

Postup:

Rozehřát pánev a osmažit na ní slaninu do sklovita. Přidat brambory a osmažit je po obou stranách do zlatova.

Smíchat vejce s mlékem a solí. Přidat šunku a rajčata. Nalít vše do pánve na brambory a nechat vejce ztuhout podle libosti. Posypat pažitkou a ihned podávat.