

Bramborové vějířky se slaninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- cibule 0.5 ks
- brambory 4 ks
- sůl 1 hrst
- bobkový list 4 ks
- slanina 4 plátek
- olej 1 hrnek

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Zhruba stejně velké brambory oloupeme, omyjeme a rozkrojíme na půl. Každou půlku nařežeme jako vějířek a dáваме pozor, abychom brambor neprořízli, plátky musí držet pohromadě.

Anglickou slaninu nařežeme na širší nudličky, cibuli na menší kousky a střídavě je zasunujeme do zářezů. Do každého kousku dáme půlku bobkového listu.

Naplněné brambory naskládáme do zapékací mísy, pokapeme je olejem, osolíme a dáme zapéct do trouby. Pečeme dozlatova.

Poznámka:

Bramborové vějířky jsou výborné k obědu i jako lehká večeře se zeleninovým salátem. Můžeš je podávat s kyselou okurkou nebo se zelím.