

Brambory pečené s anglickou slaninou

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 1000 g
- Anglická slanina 150 g
- Sůl 1 lžička
- Kmín 2 lžička
- Pažitka 1 lžíce
- Máslo 10 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory omyjeme a oloupeme a nakrájíme na tenká kolečka. Ohnivzdornou mísu vymažeme máslem, naklademe vrstvu brambor, pak dáme několik plátků slaniny a postup opakujeme. Každá vrstva brambor musí být dobře okmínovaná a osolená. Pečeme ve vyhřáté troubě+. Před podáváním posypeme povrch brambor nasekanou pažitkou.