

Anglické brambory

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezhadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

750 g syrových brambor

1 červenou papriku (ne kapii!)

1 svazek natových cibulek

250 g anglické slaniny

4 lžíce oleje

sůl, pepř

4 vejce

kadeřavou petrželku

Postup

Brambory, papriku a natové cibulky nakrájíme plátky. Anglickou slaninu nakrájíme na kostičky a dáme rozpustit. Pak ji z pánve vyjmeme a dáme stranou. Ve slaninovém výpeku zahřejeme 2 lžíce oleje. Přidáme plátky brambor, které opékáme za stálého obracení zhruba 15 minut dozlatova. Přidáme cibulku, papriku i anglickou slaninu, trochu nasekané petrželky a přibližně 5 minut spolu s bramborami podusíme. Podle chuti osolíme a opepříme. Mezitím si uděláme volská oka. Pečené brambory podáváme s volskými oky, posypané petrželkou.