

Dášiny brambory

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

brambory

tuk

cibule

anglická slanina

žampiony

jakékoliv zbytky uzeniny

sýr cihla

Postup

Postup přípravy: Brambory uvaříme ve slupce, necháme trochu vystydnout, poté nakrájíme na čtvrtky, na plech dáme pečící papír, brambory na něj poklademe osolíme, okmínujeme, posypeme grilovacím kořením. Potom si na pánvičce na tuku osmažíme cibulku, přidáme anglickou slaninu, a uzeninu co zbyla v lednici, přidáme nakrájené žampiony chvíli je podusíme. Směs nasypeme na brambory na pekáči, dáme do trouby na půl hodiny zapéci, po 20-ti minutách posypeme strouhanou cihlou a ještě chvíli zapékáme. Podáváme se salátem nebo s tatarkou, kečupem.