

Kolínka se slaninou a pórkem

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 pórký

250 g kolínek

sůl

100 g slaniny

400 g brambor

mletý pepř

Postup

Brambory uvaříme ve slupce, po vychladnutí je očistíme a pokrájíme na menší kousky. Kolínka uvaříme v osolené vodě, necháme okapat. Slaninu nakrájíme na malé kostky a opečeme. Přidáme umytý, na kolečka nakrájený pórek, přilijeme trochu vody, aby se pórek nepřipálil. Občas promícháme. Když je pór měkký, přidáme ho k bramborám a kolínkům, promícháme, osolíme a podle potřeby okořeníme. Podáváme se zeleninovým salátem.