

Bramborové placky se slaninou

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g pórků

svazek pažitky

2 cibule

bramborové těsto v prášku

150 g anglické slaniny

4 lžíce másla

Postup

Očistíme a omyjeme pórek. Nakrájíme ho na kolečka. Opereme pažitku a jemně ji nasekáme. Oloupanou cibuli pokrájíme na drobné kostičky. Podle návodu na sáčku připravíme bramborové těsto. Slaninu nakrájíme na kostičky, oddělíme 80 g a rozpustíme v pánvi. Slijeme vypečený tuk. Opečenou slaninu spolu s pažitkou a zhruba 200 g pórků vmícháme do bramborového těsta. Vyválíme silnější placku a sklenkou vykrájíme kolečka, která z obou stran dozlatova opečeme na másle. Zbylých 70 g slaniny osmahneme spolu s cibulkou, přidáme zbytek pórků a pozvolna asi 5 minut dusíme. Při servírování posypeme směsí pórků, cibule a slaniny.