Brambory v pánvi

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 cibule
50 g anglické slaniny
2 pórky
sůl
250 g čerstvých žampionů
750 g brambor
lžíce rostlinného oleje
pepř
2 lžíce másla
4 vejce
špetka pepře
kadeřávek

Postup

Anglickou slaninu nakrájíme na kostičky. Cibuli oloupeme a také pokrájíme na drobno. Pórek očistíme, opereme a posekáme na tenká kolečka. Ta vložíme do vroucí vody a přibližně 4 minuty povaříme. Potom dáme kolečka pórku na síto okapat. Žampiony opláchneme, pečlivě osušíme a přepůlíme. Oloupeme brambory, opereme a rozčtvrtíme. Na suché pánvi rozpustíme slaninu a shrneme na stranu. Do pánve přilijeme olej, který zahřejeme, a při střední teplotě na něm opékáme brambory za stálého obracení zhruba 20 minut. Asi po 10 minutách přidáme k bramborám do pánve houby a za dalších 5 minut pórek. Nakonec směs osolíme a opepříme. Mezitím si ve druhé pánvi zahřejeme tuk a při střední teplotě na něm připravujeme sázená vejce. Vejce posypeme špetkou soli a hrubě mletého pepře. Brambory v pánvi podáváme se sázeným vejcem a ozdobíme kouskem kadeřavé petrželky.