

# Bašta z pohoří Mátra s bramborami na slanině pečenými na žhavých u

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: \*

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

600 g svíčkové;  
400 g žampionů;  
200 g slaniny;  
400 g uzeného hovězího jazyka;  
300 g zeleného hrášku z konzervy;  
8 brambor střední velikosti;  
150 g slaniny;  
1 m alobalu;

## Postup

Slaninu nakrájíme na nudličky, osmahneme a opečeme na ní uzený hovězí jazyk. Přidáme na nudličky nakrájenou svíčkovou a necháme dál smažit. Osolíme, opepříme a ochutíme sušenou petrželovou natí. Až bude maso osmažené, přidáme na plátky nakrájené houby a vše dohromady podusíme. Až se i houby vysmaží až na vlastní šťávu, přisypeme okapaný zelený hrášek. Důkladně promícháme a podle potřeby ještě jednou okořeníme.

Brambory přepůlíme a každou zvlášť zabalíme s plátkem slaniny do alobalu. Brambory vhodíme do horkého popela a necháme je tam tak dlouho, dokud nezměknou.