

# Bernské párečky a domácí hranolky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Autor: Monyszek



Autor: Monyszek



Autor: Monyszek

## Suroviny

- Libové párky 8 ks
- Ementál 8 plátek
- Anglická slanina 16 plátek

## • **OMÁČKA K BERNSKÝM PÁRKŮM**

- Plnotučná hořčice 4 lžíce
- Kečup 4 lžíce

## • **DOMÁCÍ HRANOLKY**

- Brambory 5 ks
- Slunečnicový olej 50 ml
- Strouhaný česnek 1 stroužek
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Paprika 0.5 lžička

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Švýcarsko

## **Postup:**

Vždy dvě nožičky párku k sobě, ve prostřed podélně prokrojíme, ale nedořízneme do konc, takže nám vznikne kapsa. Sýr nakrájíme na jemné plátky. Dva plátky sýra přeložíme a vložíme do vzniklé kapsy. Poté párky se sýrem uvnitř obalíme slaninou tak, aby nebyl sýr vidět. Při pečení pak slanina zabrání tomu, aby sýr vytekl. Totéž zopakujeme i s ostatními párky.

Na teflonové pánvi je po obou stranách pomalu opečeme a vložíme do vyhřáté trouby na 180°C. Pečeme asi 3 minuty. Není potřeba pod ně dávat olej, slanina pustí dostatek vlastního výpečku.

Podáváme s domácími hranolkami a omáčkou.

## OMÁČKA K BERNSKÝM PÁRKŮM

Příprava už jednodušší ani být nemůže: jednoduše obě suroviny smícháme.

## DOMÁCÍ HRANOLKY

Brambory oloupeme. Nakrájíme je na silnější hranolky, smícháme s olejem, solí, pepřem, česnekem a paprikou dle chuti. Pečeme v přehřáté troubě na 180°C cca 30 minut do křupava.