

Brambory s anglickou slaninou a parmazánem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- brambory 10 ks
- anglická slanina 125 g
- parmazán 20 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Celé oloupané brambory nakrojíme po celé délce na cca 3 mm silné plátky, ale nedokrojíme až ke konci brambory, aby nám zůstala v celku. Poté tyto plátky brambor jednotlivě proložíme cca 2 cm malými kousky anglické slaniny.

Takto připravené brambory položíme na pečící papír. Brambory lehce posypeme strouhaným parmazánem a pečeme cca 30 minut při 220 °C. Stupně a délku pečení zvolíme podle toho, jak nám peče trouba.

Brambory s anglickou slaninou a parmazánem podáváme samostatně nebo jako přílohu například k masu.