

Hranolky s vídeňskými párky s volským okem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Troubu předehřejeme na 200 °C. Plech vysteleme pečícím papírem, rozprostřeme na něj hranolky a pečeme 20-24 minut na střední přídce. Po 10-12 minutách hranolky otočíme. Párky nakrájíme na 2 cm kousky a 5 minut před koncem pečení je vložíme mezi hranolky. Následně, když je ještě všechno horké, posypeme vrchní část strouhaným sýrem. Z vajíček připravíme volská oka a během smažení přidáme do bílku hrášek. Na talíře naservírujeme hranolky s párky a volskými oky.

Ingredience

- **Vejce** - 200 g
- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Hrášek v mírně slaném nálevu** - 50 g
- **Kromík minigouda ve vosku 300 g** - 100 g
- **Vídeňské párky 200 g** - 300 g
- **McCain 123 Frites Original 1500 g** - 500 g

