

Pečené brambory se smetanou a sous vide masem

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Brambory uvaříme ve slupce. Do vymaštěného pekáče sádlem vkládáme brambory na kolečka nakrájené. První vrstvu osolíme, opepříme, trochu kmínu. Přidáme slaninku, jarní cibulku a potřeme zakysanou smetanou. Vložíme další vrstvu brambor a opět osolíme, opepříme a trochu kmínu. Navrstvíme masíko sous-vide. Pečeme přikryté alobalem na 210°C cca 1/2 hodinky do zlatova. Nakonec posypeme krájeným libečkem.

Ingredience

- **Brambory** - 200 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Kmín celý** - 1 g
- **Cibulka jarní** - 40 g
- **Sádlo** - 20 g
- **Staročeská slanina 1,9 kg** - 100 g
- **Kysaná smetana 15% 180 g** - 150 g
- **Libeček 10 g** - 2 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Trhané vepřové 300 g** - 300 g

