

Chřestová pánev s bramborami, špekem a vejci

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Troubu rozejdeme na 200°C. Dáme si vařit malé brambory ve slupce. Vařené brambory oloupeme a nakrájíme na plátky. Chřest očistíme a odkrojíme dřevnaté spodky. Vložíme do vroucí vody a krátce povaříme. Scedíme a necháme okapat. Ve větší pánvi rozejdeme olej a orestujeme bramborové plátky a ochutíme kořením. Vyndáme brambory do mísy. Slaninu osmažíme na pánvi do křupava. Slaninu vyndáme a necháme okapat na papírové utěrce. Brambory vrátíme do pánve, přidáme chřest a slaninu rozložíme na chřest. Vejce rozšleháme v hrnku a nalijeme do pánve. Pánev dáme na 10 minut do trouby. Osolíme, opepříme a servujeme v pánvi.

Ingredience

- **Brambory** - 1000 g
- **Chřest zelený** - 600 g
- **Jedlá sůl** - 10 g
- **Staročeská slanina 1,9 kg** - 20 g
- **Pitná voda nesycená** - 2000 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 5 g
- **Bylinkové máslo 30 g** - 2 g
- **Provensálské koření 15 g** - 3 g
- **Olej slunečnicový** - 15 g
- **Vejce** - 150 g

VYTVORENO PROSTREDNICTVIM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

