

Špargľová panvica so zemiakmi, slaninou a vajcami

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Rúru rozohrejeme na 200 °C. Dáme si variť malé zemiaky v šupke. Varené zemiaky olúpeme a nakrájame na plátky. Špargľu očistíme a odkrojíme drewnaté spodky. Vložíme do vriacej vody a krátko povaríme. Scedíme a necháme odkvapkať. Vo väčšej panvici rozohrejeme olej a orestujeme zemiakové plátky a ochutíme korením. Vyberieme zemiaky do misy. Slaninu osmažíme na panvici do chrumkava. Slaninu vyberieme a necháme odkvapkať na papierovej utierke. Zemiaky vrátíme do panvice, pridáme špargľu a slaninu rozložíme na špargľu. Vajcia rozšľaháme v hrnčeku a nalejeme do panvice. Panvicu dáme na 10 minút do rúry. Osolíme, okoreníme a servírujeme v panvici.

Ingrediencie

- Váhalova slanina - 20 g
- Zemiaky - 1000 g
- Špargľa zelený - 600 g
- Pitná voda nesýtená - 2000 g
- Olej slnečnicový - 15 g
- Vajcia - 150 g
- Mleté čierne korenie - 5 g
- Petržlenová vňať - 4 g
- Provensálske byliny - 3 g
- Jedlá soľ - 8 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

