

BRAMBORÁKOVO – ROHLÍKOVÁ NÁDIVKA

POTŘEBNÉ SUROVINY:

5 – 6 ks velkých brambor
majoránka, sůl, česnek, kmín

3 ks rohlíky

2dl mléka

1 lžička vegety

1 lžíce sádla

100g slaniny

1 ks cibule

4 ks vejce



POSTUP:



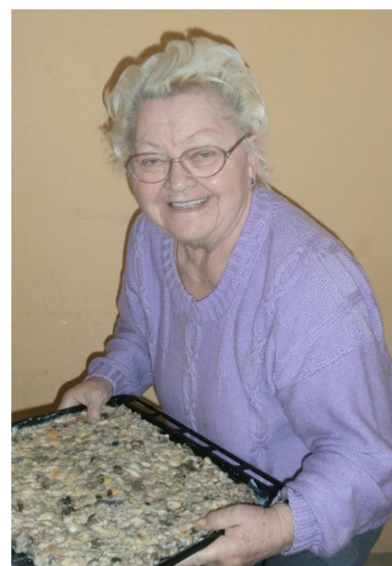
Brambory si oloupeme a nastroháme, jako na bramboráky.



Okořeníme majoránkou, solí, pepřem a česnekem, jako na klasické bramboráky a přidáme 2 vajíčka.



Rohlíky si nakrájíme na kostičky a zalijeme 2 dcl mléka, lžičku vegety a 2 vejčka.



Na pánev si dáme trochu sádla, špek na kostičky a nakrájenou cibuli a osmažíme dorůžova.

Pak přidáme ke směsi namočené rohlíky, promícháme. Obě směsi, bramborovou i rohlíkovou smícháme a dáme na sádlem dobře vymazaný pekáč.

Pečeme při 190°C asi 45 minut.

