

Zemiakové pokišenie

Potrebuje

- - 5 - 6 stredne veľkých zemiakov
- - 20 - 30 dg prerastanej slaniny
- - 3 cibule
- - 2 Karičky v črievku

Postup

1. Očistíme zemiaky, nastrúhame na tenké „čipsy“ plátky, párkrát prelejeme vodou, aby sme sa zbavili škrobu. Pred pražením ich vysušíme napr. na ľanovej utierke, aby neprskali na tuku.
2. Očistíme cibuľu, rozrežeme na polovice a každú nakrájame na tenké plátky.
3. Slaninu narežeme na tenké rezance.
4. Na pár kvapkách tuku doružova opražíme slaninu, vyberieme, necháme odkvapkať a zbaviť tuku na papierových obrúskoch.
5. Na zvyšku tuku opražíme do ružova cibuľu, opäť vyberieme do ďalšej nádoby a podobne zbavíme tuku.
6. Potom opražíme zemiaky, obraciame ich tak, aby sa upražili do chrumkava. Vyberieme do ďalšej misky a zbavíme prebytočného tuku.
7. Všetky tri opražené suroviny vrátíme spolu na panvicu, už v nich len dokonale rozpustíme Karičku syr.
8. Podávame s kyslými uhorkami, baraními rožkami... a čerstvým chlebom.

Tento recept nám posielala: Katarina z Prešova

náročnosť: stredná

čas: 60 min.

porcie: 4