

Pastýřova snídaně

<https://www.chillikuchyne.cz/pastyrova-snidane/>



8 Porce - 140 Kč



min Příprava



Anglická slanina
0, 5 kg, nakrájená na menší kousky



Cibule
1 ks, nasekaná



Brambory
0, 8 kg, nakrájené



Vejce
8 ks



Sůl
dle chuti



Pepř
dle chuti



Mleté chilli koření
dle chuti



Sýr cheddar
1 hrnek, strouhaný

Pastýřova snídaně vám dodá energii na celý den strávený na čerstvém vzduchu. Také sychravé dny na chalupě jsou mnohem příjemnější, pokud započnou příjemným brunchem. Vyzkoušejte recept na **poctivou snídani**, po které budete mít dostatek energie na pořádný výšlap.

Na velké pánvi opečte cibuli a slaninu **dokřupava**. Dejte je stranou a na pánvi ponechte část vyškvařeného tuku. Přidejte na pánev brambory a opékejte, dokud nejsou ze spodní strany zlatavé. Pak plátky brambor otočte a udělejte mezi nimi místo pro osm vajec. Ta na pánev rozklepněte, jako když připravujete volská oka. Posypte je solí, pepřem a **chilli kořením**. Ponechte na ohni zhruba 10 minut, dokud nebudou brambory měkké a vajíčka hotová. Posypte sýrem a nechte na okamžik stát, aby se **cheddar roztekl**.