

Sýrové brambory z holandské trouby

<https://www.chillikuchyne.cz/syrove-brambory-z-holandske-trouby/>



 **závisí na velikosti kotlíku (4 - 8)**  **50 min**
Porce - **závisí na velikosti kotlíku** Příprava
Kč



Brambory
dle velikosti vašeho kotlíku



Anglická slanina
dle velikosti vašeho
kotlíku



Sýr cheddar
dle velikosti vašeho
kotlíku



Cibule
dle velikosti vašeho kotlíku



Sůl
dle chuti



Pepř
dle chuti



Mleté chilli koření
dle chuti

Ač se může název zdát poněkud podezřelý, opravdu se jedná o pokrm z ohně. Holandská trouba je slavný severoamerický "kotlík", hrnec, který lze umístit nad oheň, s plochým dnem. Dobrotu jménem **sýrové brambory z holandské trouby** si ale bez potíží připravíte také doma na sporáku.

Nakrájejte brambory a slaninu na plátky a cibuli na kolečka. Slaninu rozpalte v hrnci/kotlíku a opékejte do zlatova. Pak kousky slaniny vyjměte a tuk ponechte na dně nádoby. Přidejte brambory a posypte je solí a pepřem. Pak na ně narovnejte cibuli a slaninu. Tu posypte **chilli kořením**. Takto rovnejte vrstvy jednu na druhou, dokud nespoteřebujete připravené suroviny. Ponechte na ohni zhruba **45 minut**, dokud nebudou brambory měkké.

Dobrou chuť!

Tip: Pokud na svých výletech najdete medvědí česnek, nakrájejte jeho listy na úzké nudličky a hotový pokrm s ním posypte. Bylinky mu dodají svěží chuť. Pozor na záměnu s konvalinkou!

Chilli Kuchyně s.r.o.

<http://www.chillikuchyne.cz>