

AMERICKÉ BRAMBORY S RESTOVANOU PANCETTOU



- Aviko americké brambory 200g
- Pancetta 50g
- Rukola 10g
- Sýr parmezán 15g
- Olej fritovací ml 100ml
- Sůl 2g
- Pepř černý 1g
- Máslo 10g
- Česnek čerstvý 5g

Americké brambory s restovanou pancettou

Pancettu nakrájíme na kostičky, orestujeme ji na másle, přidáme česnek nakrájený na plátky a promícháme. Nakonec přidáme čerstvě usmažené americké brambory a rukolu, znovu promícháme a dochutíme solí a pepřem. Hotový pokrm posypeme hoblíčkami parmezánu.



Vaše radost z brambor je naší pýchou