Pikantní bramboráky

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

1 kg	brambor
3 ks	vejce
	hladká mouka
	sůl
200 g	slanina
1 ks	cibule
150 g	žampion
1 lžíce	olivový olej
1 lžíce	ostrá chilli omáčka
	čerstvý kopr (můžeme použít i kopr ve sladkokyselém nálevu)



Postup přípravy

Brambory oloupeme a nastrouháme nahrubo, přidáme k nim vejce, hladkou mouku a sůl. Potom je opečeme na oleji z obou stran dozlatova. V průběhu pečení bramboráků si pokrájíme slaninu, cibuli a žampiony na kostičky a vše dáme osmahnout na druhou pánvičku s olivovým olejem. Asi po 5 minutách pokapeme chilli omáčkou a trošku osolíme. Opečené bramboráky osušíme v papírovém ubrousku, pokládeme na talíře a rozprostřeme na ně připravenou pikantní směs. Posypeme posekaným koprem a můžeme podávat.