

Skládané pečené brambory s parenicou

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

4 ks	větší brambory uvařené ve slupce
	plátky parenice (vyzkoušejte naši uzenou pareničku Ranko)
	plátky anglické slaniny
	sušená rajčata naložená v oleji
	čerstvý rozmarýn (popř. jiné bylinky)
	sůl



Postup přípravy

Oloupané brambory nakrájíme shora na silnější plátky (ale nedokrojíme je až dolů) a mezi ně na střídačku klademe plátek parenice, plátek slaniny a posekaná rajčata s rozmarýnem či jinými bylinkami. Takto poskládáme celý brambor a spíchneme špejlí, aby vše drželo pohromadě. Osolíme a pokapeme olejem z rajčat. Každý brambor zvlášť zabalíme do alobalu a dáme asi na 10 minut zapéct do trouby nebo pod gril. Ke konci alobal rozbalíme a dopečeme bez něj, aby brambory získaly zlatavou barvu.