



## Ingredience

- NIKAL Olej na smažení a fritování
- NIKAL Bylinné sypké koření
- malých uvařených brambor ve slupce
- 600 g zeleného chřestu
- 8 plátků anglické slaniny
- 4 vejce
- sůl
- mletý pepř

Všechny produkty NIKAL si objednejte v teple Vašeho domova na internetu nebo telefonicky.

NIKAL specialista na omáčky, polévky a koření  
Lesná 102  
67102 Šumná

Bezplatný telefon 800 16 66 16  
Fax 515 291 055  
Online [www.nikal.cz](http://www.nikal.cz)  
E-Mail [nikal@nikal.cz](mailto:nikal@nikal.cz)

Všechny ostatní ingredience nakoupíte ve Vašem oblíbeném obchodě.

## Chřestová pánev s bramborami, špekem a vejci



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 30 minut.

### Příprava:

Troubu rozejdeme na 200°C. Vařené brambory oloupeme a nakrájíme na plátky.

Chřest očistíme a odkrojíme dřevnaté spodky. Vložíme do vroucí vody a krátce povaříme. Scedíme a necháme okapat.

Mezitím ve větší pánvi (vhodné pro zapékání) rozejdeme 2 lžíce NIKAL Oleje na smažení a fritování a orestujeme bramborové plátky. Ochutíme NIKAL Bylinným sypkým kořením a vyndáme z pánve do misky.

Anglickou slaninu nebo špek osmažíme na pánvi do křupava. Vyndáme z pánve a necháme okapat na papírové utěrce.

Brambory vrátíme do pánve a přidáme chřest. Slaninu rozložíme na chřest.

Vejce rozšleháme v hrnku a nalijeme do pánve. Pánev dáme na 10 minut do trouby až jsou vejce usmažena. Osolíme, opeříme servírujeme v pánvi.

**Nutriční hodnoty na jednu porci:** 30,1g tuk • 17,4 g sacharidy • 11,7 g bílkoviny  
3,7 g vlákniny • Energetická hodnota 388 kcal