

Agglegény serpenyős krumplija



Hozzávalók:

2 közepes szem burgonya (35 dkg), 5 evőkanál olaj, só, őrölt fekete bors, 10 dkg húsos főtt füstölt császárszalonna, 1 kis fej lilahagyma, 1 tojás

1. A krumplit meghámozzuk, 3-4 milliméter vastag karikákra vágjuk, és egy lehetőleg vas- vagy teflonserpenyőben, 3 evőkanál olajon, folyamatosan rázogatva megsütjük. A közepesnél semmiképpen ne süssük erősebben, mert akkor megég és nem sül át. Közben megsózzuk, megborsozzuk és néhány percre le is fedjük, hogy könnyebben puhuljon.
2. A szalonnát kisebb kockákra vagy hasábokra, a megtisztított hagymát félfőre (félkarikákra) vágjuk, a piruló, félpuha krumplihoz adjuk, hadd süljenek egyszerre, de ekkor már nem kell letakarni.
3. A félretett olajon, egy kisebb serpenyőben tükörtojást sütünk.
4. Tálaláskor a szalonnás, hagymás krumplit tányérra púpozzuk, a lecsöpögtetett tükörtojást ráültetjük.

1 főre

Elkészítési idő: 25 perc

Egy adag: 1110 kcal