



Špejlové jelítko s plněnou bramborou

Ingredience:

4 ks jelítko
2cl slunečnicový olej
2 ks brambory typ B větší kus
3 dcl creme fraiche / zakysaná smetana
100 g jarní cibulka (nadrobno)
50 g slanina (nadrobno)
Sůl, pepř

1 stroužek česnek (na plátky)
50 g fazole
50 g cibule červená (na nudličky)
50 g žampiony (na čtvrtky)
50 g slanina (na kostičky)
50 g kedlubna (na kostičky)
Sůl
Černý pepř (čerstvě namletý)

Postup:

Brambory umyjeme a podélně nařízneme slupku kolem dokola. Rozehřejeme troubu na 180 stupňů a dáme je péci do měkka. Necháme je trochu zchladnout a rozřízneme na polovinu v místě, kde jsme si nařízli slupku.

Lžící vydlabeme bramboru tak, aby slupka zůstala neporušená. Přidáme nakrájenou jarní cibulku, opečenou slaninu, creme fraiche, osolíme a opeříme. Hmotu dobře promícháme a naplníme do vydlabané brambory. Bramboru rozpečeme cca 8 minut v troubě.

Na pánvi opečeme slaninu, přidáme žampiony, cibuli, česnek, fazole a kedlubnu. Osolíme a opeříme. Jelítko na mírném ohni opečeme na pánvi.

