

# Bramborový špíz se slaninou



## Ingredience

Farm Frites bramborové plátky 150 g

Máslo (rozpuštěné) 50 g

Listy šalvěje 6 ks

Krvety 6 ks

Slanina plátky 6 ks

Olej 20 ml

Salátové listy 50 g

Žloutky 3 ks

Lžíce vína 1 ks

Sůl, pepř 0 g

Citronová šťáva 0 ml

## Rozpočet

Počet porcí:1

Název	Popis	Jednotky	Čisté množství	Skladová cena
Farm Frites bramborové plátky	mražené	g	150	0,- Kč
Máslo (rozpuštěné)	mléčné	g	50	0,- Kč
Listy šalvěje	zelenina	ks	6	0,- Kč
Krvety	mražené	ks	6	0,- Kč
Slanina plátky	maso	ks	6	0,- Kč
Olej	koloniál	ml	20	0,- Kč
Salátové listy	zelenina	g	50	0,- Kč
Žloutky	vejce	ks	3	0,- Kč
Lžíce vína	alkohol	ks	1	0,- Kč
Sůl, pepř	dochucovadla	g	0	0,- Kč
Citronová šťáva	trochu	ml	0	0,- Kč
				<b>0,- Kč</b>

# Postup

V horké vodní lázni ušleháme žloutky a bílé víno se špetkou soli a pepřem do husté omáčky. Pomalu přidáváme rozpuštěné máslo. Holandskou omáčku ochutíme citrónovou šťávou. Farm Frites bramborové plátky necháme trochu povolit. Listy šalvěje omyjeme a osušíme. Omyté a osušené krevety ovineme listem šalvěje a střídavě napíchujeme na připravené špízy spolu s povolenými bramborovými plátky a stejně silnými kousky slaniny.

Rozehřejeme olej a špízy na něm opékáme z každé strany 6-8 min. (pokud špízy připravujeme na grilu a používáme špejle musíme je předem namočit, aby vydrželi žár) Osolíme a opepříme.

Podáváme s trhanými salátovými listy a připravenou holandskou omáčkou, opečenými krevetami a citronem.