

Grenadýrský pochod

Grenadýrský pochod je starý vojenský recept z období napoleonských válek. Jeho původ se připisuje maďarským granátníkům, kteří sloužili v rakousko-uherské armádě.

Suroviny

- 400 g těstovinových čtverečků (flíčků)
- 3-4 ks brambor
- 2-3 stroužky česneku
- 1 ks cibule
- 5 dkg slaniny bez kůže
- sůl
- mletá červená paprika



Postup

1. Malé flíčky uvaříme ve větším množství osolené vody do měkka.
2. Flíčky odcedíme, propláchneme studenou vodou a necháme okapat.
3. Brambory uvařené ve slupce oloupeme, nakrájíme na kostičky a přidáme k flíčkům.
4. Nakrájíme si najemno cibulku a osmažíme do zlatova na sádle.
5. Slaninu nakrájenou na kostičky roztavíme spolu s mletou paprikou.
6. Vše přidáme k flíčkům a bramborám a dobře promícháme.
7. Směs urovnáme do kastrolu a zapečeme v troubě.

Můžeme podávat s

- kyselou okurkou
- syrovým kysaným zelím
- různými zeleninovými saláty