

**Descrizione**

Secondo piatto

Nome

Patate grigliate (Grostl)

Persone

4

Già Verificata**Ingredienti**

Patate, cipolle, speck, carni varie, uova, spezie (pepe timo cumino)

Preparazione

Cuocere le patate in acqua per 15 minuti e poi lasciar raffreddare.

Quando sono fredde spellarle e tagliarle a fettine abbastanza sottili.

Cuocete la carne (manzo, maiale, pollo) in padella e poi tagliatela a listerelle o pezzettini

Fare un soffritto di cipolla e speck (5 minuti), ed aggiungere le patate tagliate. Dosare sale e pepe, timo e Kummel (cumino).

Cuocere per circa 15 minuti girando di tanto in tanto per fare le crosticine.

Aggiungere la carne precedentemente cotta e tagliata e rosolare ancora 5 minuti.

Alla fine a pentola molto calda aprire un uovo sopra alla padella e lasciare addensare.