



Les plats principaux

Gröstl

Pour 4 personnes.

Ingrédients

800 grammes de pommes de terre (cuites)
250 grammes de dés de lardon
2 oignons
4 œufs
1 cuillère à soupe de graines de cumin
1 cuillère à soupe de persil (plat)
1 cuillère à soupe de marjolaine
huile d'olive

Méthode de préparation

Épluchez les pommes de terre et coupez-les en fines tranches. Hachez finement le persil et l'oignon blanc.

Chauffez un peu d'huile dans une grande poêle et rôtissez les tranches de pommes de terre bien dorées des deux côtés. Ajoutez ensuite l'oignon blanc, les lardons, le cumin et la marjolaine.

Dans une deuxième poêle chauffez un peu d'huile, cassez les oeufs dans la poêle, salez et poivrez et cuisez jusqu'à ce que les oeufs 'marguerite' soient prêts.

Répartissez les oeufs sur le Gröstl et décorez de persil plat.

