

Pečené nadívané brambůrky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Středně velké brambory 6 ks
- Sterilovaná kukuřice 100 g
- Sterilované fazole 100 g
- Niva 100 g
- Toastový chleba 2 plátek
- Rukola 1 hrst
- Cibule 1 ks
- Vejce 1 ks
- Smetana 3 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Olivový olej 1 ks
- Muškátový květ - dle chuti 1 ks
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory ve slupce omyjeme, osušíme, potřeme je olejem, rozložíme na plech, osolíme, opepříme a upečeme při 230°C do poloměkka asi 30-40 minut. Necháme je vychladnout, pak je podélně rozřízneme, část dužiny trochu vydlabeme lžící a vložíme do misky. Oloupanou a nadrobno nasekanou cibuli a česnek osmažíme na oleji. Plátky chleba nakrájíme na kostičky a zvlhčíme smetanou. Vše přidáme spolu s vejcem, scezenými fazolkami a kukuřicí k bramborám v misce, ochutíme muškátovým květem, pepřem, solí a promícháme. Směsí naplníme vydlabané půlky brambor, rozložíme je do zapékací misky, na každou bramboru položíme kousek nivy a pečeme asi 20 minut při 170°C. V pánvi rozpálíme olej, stáhneme ho z plotny a vhodíme do něj rukolu. Osolíme, opepříme, promícháme a ihned rozdělíme na pečené brambory a podáváme.