Nové brambory s brynzou, cibulkou a uzenou slaninou II.

Kategorie: Přílohy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Velké brambory , vydrhnuté 8 ks
- Čerstvá letní brynza 400 g
- Lahůdková kysaná smetana 150 g
- Pažitka, nakrájená najemno 1 svazek
- Čerstvě drcený černý pepř 2 špetka
- Sůl 2 špetka
- Uzený špek na kostičky 40 g
- Jarní cibulka s natí , nakrájená najemno 2 ks
- Hlávkový salát, listy omyté a osušené 1 ks
- Šťáva z citronu 1 ks
- Bezinkový sirup 3 lžíce

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1) Předehřejte troubu na 200 °C. Plech vyložte papírem na pečení. Brambory propíchejte na několika místech vidličkou, rozložte na plech a pečte 50–60 minut doměkka; nejméně jednou je otočte.

2) Mezitím promíchejte brynzu s kysanou smetanou, většinou pažitky a trochou pepře. Špek

vyškvařte na škvarečky a stáhněte z ohně. Prošlehejte citronovou šťávu se špetkou soli a sirupem na zálivku.

3) Upečené brambory navrchu podélně nařízněte a užší konce zmáčkněte proti sobě, aby se otevřely. Na každou naneste trochu brynzy, posypte většinou škvarečků, cibulkou a pepřem. Salát zakapejte připravenou zálivkou, posypte zbylými škvarečky, promíchejte a podávejte k pečeným bramborám s brynzou.