

Zapečené brambory s volským okem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 8 ks
- vejce 8 ks
- cibule 1 ks
- špekáčky 2 ks
- slanina anglická vcelku 50 g
- sůl 1 hrst
- pepř 1 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory ve slupce důkladně vydrhneme a v hrnci s osolenou vodou uvaříme doměkka.

Uvařené brambory vyndáme a odkrojíme shora část tak, abychom mohli vydlabat vnitřek brambory na náplň.

Špekáčky společně s anglickou slaninou nakrájíme na malé kostičky. Cibuli oloupeme, nakrájíme a v pánvi na rozehrátém oleji chvilku smažíme. Jakmile cibulka zesklovatí, přidáme nakrájené uzeniny a vše dozlatova osmažíme.

Hotovou směsí naplníme dno vydlabané brambory. Vložíme asi 2 lžičky směsi, necháme místo na vejce.

Vajíčka rozklepneme na náplň. Brambory vložíme do pekáčku, pokapeme olejem a zapékáme v předehřáté troubě na 200 °C asi 20 minut.

Poznámka:

Na dlabání můžete použít čajovou lžičku nebo speciální dlabátko, které seženete v kuchyňských potřebách. Hotové brambory servírujte se zeleninovou oblohou, salátem nebo třeba s vařeným kukuřičným klasem.