

# Brambory zapečené s brynzou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- vařené brambory 1000 g
- brynza 300 g
- slanina 100 g
- šumka 100 g
- česnek 3 stroužek
- mléko 1 šálek
- vejce 3 ks

**Doba přípravy:** 90 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Zapékání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Slaninu a šunku pokrájíme a mírně na pánvi osmahneme. Brynzu zředíme mlékem.

Do vymaštěné zapékací mísy dáme po vrstvách posolené (se solí opatrně, brynza je dost slaná) a popepřené na plátky pokrájené brambory, brynzu a slaninu se šunkou. Končíme vrstvou brambor.

Po krátkém zapečení v troubě (asi 10 minut na 220°C) zalijeme rozšlehanými vejci, do kterých jsme přidali rozdrcený česnek s posekanou pažitkou nebo petrželkou a dopečeme (dle síly vrstvy 20-30 min).