

Brambory plněné uzeným sýrem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 4 ks
- máslo 40 g
- žloutek 1 ks
- uzený sýr 60 g
- zakysaná smetana 1.2 dl

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Dobře umyté brambory zalejeme studenou osolenou vodou a ve slupce uvaříme do poloměkka. Vodu scedíme, brambory oloupeme, hlavičky seřízneme a vnitřek lžičkou vydlabeme. Utřeme máslo a žloutek, přidáme strouhaný sýr, sůl, červenou papriku, sekanou zelenou petržel, kyselou smetanu a prolisované vydlabané vnitřky brambor. Všechno rozmícháme a touto nádivkou naplníme připravené brambory. Zakryjeme seříznutou hlavičkou, naklademe do vymaštěné ohnivzdorné misky a ve vyhřáté troubě upečeme. Před podáváním obložíme kolečky zelené papriky a červeného rajského jablíčka.