Brambory plněné mletým masem a sýrem

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- brambory uvařené ve slupce 4 ks
- mleté hovězí maso 500 g
- červená paprika 1 ks
- cibule 1 ks
- zakysaná smetana 1 kelímek
- podle chuti sůl a pepř 1 ks
- sýr eidam 200 g
- olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Větší brambory uvařené i se slupkou podélně rozkrojíme napůl a vydlabeme vnitřky.
Cibuli nakrájíme nadrobno, osmahneme na pánvi na troše oleje a přidáme mleté maso. Poté přimícháme na menší kousky pokrájenou papriku, vydlabané vnitřky brambor a směs dochutíme solí a pepřem. Podlijeme trochou vody a za občasného míchání dusíme, dokud není maso hotové.
Masovou směs dochutíme zakysanou smetanou a plníme jí vydlabané brambory, připravené na plechu vyloženém pečicím papírem. Hustě posypeme nastrouhaným sýrem a vložíme zapéct do trouby předehřáté na 180 - 200 °C.

Poznámka:

Kopečkem zakysané smetany můžeš také zapečené brambory s mletým masem a sýrem ozdobit a dochutit před podáváním.