

Zapečená brambora

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- velký brambor 4 ks
- salám 100 g
- sýr 100 g
- uzené 100 g
- cibule 1 ks
- pesto z medvědího česneku 1 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory si omyjeme, a pořádně očistíme...ale neloupeme!

Bramboru rozkrojíme - ale nedokrojíme až dokonce -aby nám držela pohromadě. jako pomůcku si z každé strany brambory položte třeba jako já, vařečky - nůž se o ně zastaví ve správnou chvíli a nezkrojíte si bramboru úplně. pak bramboru naplňte plátky másla, s uzeným, salámem, sýrem a cibulí. Pak jsem ještě do každé štěrbiny mázla pesto z medvědího česneku.

Brambory vložte do misky s víkem, a pečte při 180c cca 1 hodinu. nepodléváme.

Po hodině pečení mísu otevřu, na brambory dám ještě plátek sýra, a otevřené dopékám asi čtvrt hodinku...

Tip: Výborné jako samostatné jídlo, třeba večere! Ale může být i jako příloha..

Poznámka:

plnit můžeme dle chuti salám, sýr, cibule, smetana, pesto...záleží co máte rádi.