

# Zapečené hranolky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- hranolky 1 kg
- olej 10 ml
- klobása 3 ks
- zelenina mražená 1 balení
- sýr eidam 300 g
- sůl 1 špetka
- koření na americké brambory 1 špetka

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Na plech s pečicím papírem dáme olej, rozprostřeme před smažené hranolky a osolíme je. Pečeme 20 minut na 170 °C, až jsou hranolky křupavé.

Klobásy (ostravské) nakrájíme na kolečka a eidam nastrouháme nahrubo. K hotovým hranolkům přidáme klobásy, mraženou zeleninu a vše okořeníme kořením na americké brambory, promícháme. Pečeme asi 10 minut. Poté posypeme eidamem a necháme ještě zapéci. Podáváme s tatarskou omáčkou nebo kečupem.