

Hranolková hnízda plněná rostbífem, sýrem a vejci

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- velké brambory 6 ks
- rosbif 150 g
- na hrubo strouhaný eidam 120 g
- vejce 4 ks
- koření na brambory 4 špetka
- sůl 4 špetka
- petrželka 1 hrst

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Omyté brambory nakrájíme na silnější hranolky, ty vyskládáme na plech vyložený pečícím papírem do tvaru ptačích hnízd, pokapeme je olejem a posypeme kořením na brambory, osolíme
2. Připravené brambory vložíme na 10-15 minut do trouby vyhřáté 220 °C
3. Předpečená hnízda vyplníme plátky rostbifu, zasypeme nahrubo nastrouhaným sýrem a do

každého opatrně vyklepneme jedno vejce tak, aby nám zůstal žloutek v celku

4. Vajíčka mírně osolíme a plech vložíme zpět do trouby, kde hnízda zapečeme při teplotě 200 °C, necháme je v troubě jen chvíli, dokud vejce neztuhnou

5. Nakonec hnízda posypeme natrhanou nebo nasekanou zelenou petrželkou a ihned ještě horká servírujeme.