

Plněné brambory

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- brambor 8 ks
- eidam 150 g
- slanina 100 g
- cibule 150 g
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Brambory dobře opláchneme a uvaříme doměkka
2. Necháme je vystydnout, přepůlíme a vnitřek vydlabeme lžičkou tak, aby vznikla vanička s centimetr silnou stěnou
3. Na slanině osmahneme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme vydlabaný vnitřek z brambor, osolíme a opepříme
4. Směsí plníme půlky brambor, posypeme strouhaným eidamem a necháme v troubě na plechu zapéci (170 °C).

Doporučení:

- Se zeleninou mohou být podávány jako samostatné jídlo.

