

Finské brambory

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- chleba 5 plátek
- máslo 250 g
- uzené libové maso 250 g
- sádlo 1 lžíce
- brambory 1 kg
- tvrdý sýr 250 g
- kmín, pepř a sůl 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Finsko

Počet porcí: 4

Postup:

Chléb nakrájíme na kostky a opečeme na másle dokřupava. Uzené maso nakrájíme na kostičky a zprudka orestujeme na sádle.

Brambory oloupeme, uvaříme a nakrájíme na kostičky. Potom vše smícháme, osolíme, okořeníme, vložíme do sádlem vymazané zapékačské misky a zasypeme strouhaným sýrem. Necháme zvolna zapéct v troubě, až se sýr rozpustí.