

Brambory zapečené s třemi druhy sýrů

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Středně velké brambory 4 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Sůl, Pepr 1 špetka
- Máslo 25 g
- Velká cibule, nasekaná nejemno 1 ks
- Větší slanina, nakrájená na nudličky 6 plátek
- Hustá smetana 2 lžíce
- Směs sýrů (hermelín, gruyére a čedar) 200 g
- hladkolistá petrželka o podávání 1 ks

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejte na 200°C. Brambory omyjte pod tekoucí vodou a ze všech stran je propíchejte vidličkou, dejte na pečící plech, potřete polovinou oleje, osolte a opepřete a pečte hodinu a čtvrt. Slupka by měla být křupavá a brambora uvnitř měkká. Mezitím rozehejte druhou polovinu oleje a polovinu másla v pánvi, přidejte cibuli a pomalu ji opékejte dozlatova 12-20 minut. Poté ji vyjměte z pánve, naopak do ní dejte slaninu a nechte ji vyškvařit. Vyndejte z pánve a odložte. Upečené (a ještě teplé brambory) podélně rozkrojte, z každé půlky opatrně vydlabejte vnitřek, přendejte ho do mísy a důkladně ho promíchejte se zbývajícím změkklým máslem a smetanou. Osolte a opepřete podle chuti. Pak ke směsi vmíchejte cibuli, slaninu a tři čtvrtiny směsi sýrů a polovinu petrželky. Směsí naplňte

vydlabané bramborové půlky, posypte zbylým sýrem a dejte na 10-15 minut zapéct. Podávejte ozdobené zbylou petrželkou.