

Nové brambory s brynzou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Slanina v celku 250 g
- Nové brambory 1 kg
- Máslo 30 g
- Brynza 300 g
- Smetana ke šlehání 250 ml
- Vejce 3 ks
- Sůl dle chuti 2 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka
- Kefír k podávání 1 l
- Čerstvá majoránka k podávání 1.5 hrst

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Slovensko

Počet porcí: 4

Postup:

Pánev rozpálíme na středním plameni a osmahneme na ní slaninu. Mezitím se nám vaří brambory ve slupce a když jsou skoro hotové, slijeme je a necháme trochu vychladnout a nakrájíme je na plátky.

Troubu předehřejeme na 180°C. Část másla rozpustíme a vymažeme jím zapékací mísu, do které vyskládáme vrstvu brambor, potřeme je brynzou, kterou jsme prošlehali s trochou smetany a

posypeme částí vypražené slaniny. Stejně postupujeme se zbytkem zmíněných surovin, poslední vrstva jsou brambory.

Mísu vložíme do trouby, necháme 10 minut zapéct, pak vše rovnoměrně zalijeme smetanou prošlehanou s vejci, posypeme špetkou soli a pepřem, poklademe lupínky másla a ještě asi 25 minut zapékáme. Brynzové brambory jsou nejlepší s keфіrem ozdobené čerstvou majoránkou.