

Brambory s pokličkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- brambory 12 ks
- brokolice 250 g
- niva 250 g
- sůl 1 špetka
- kmín 1 špetka
- pár snítek rozmarýn 1 ks
- zelenina na ozdobu 1 ks
- dle chuti olej olivový 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce do poloměkka a studené je oloupeme. Brokolici uvaříme, sýr nastrouháme.

Brambory oloupeme a vydlabeme otvor na naplnění, vršek si ponecháme. Posolíme, posypeme kmínem.

Brokolici nasekáme nadrobno a smícháme se sýrem. Směsí naplníme brambory, přiklopíme odříznutým vrškem. Ozdobíme snítkou rozmarýnu, zakápneme olivovým olejem a zapečeme. Necháme chvíli odpočinout a podáváme se zeleninou.