

Brambora po vídeňsku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- velké brambory 4 ks
- mrkev 2 ks
- tuňák ve vlastní šťávě (kousky) 2 plechovka
- nízkotučná zakysaná smetana 1 ks
- sůl, pepř, parmezán 1 ks
- dijonská hořčice 1 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Rakousko

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory si nejprve očistíme a uvaříme je ve slupce do změknutí. Necháme je 20 minut zapéct na 250 °C.

Do kysané smetany přidáme jemně nastrouhanou mrkev, sůl, pepř, tuňáka a dijonskou hořčici. Upečené brambory podélně rozkrojíme, naplníme přichystanou tuňákovou náplní a posypeme parmezánem.