

Zapečený patizón s třemi sýry

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 10 ks
- Eidam 100 g
- Vajíčko 1 ks
- Cibule 1 ks
- Uzený eidam 100 g
- Patizón 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nakrájíme brambory na plátky a patizón na kostičky. Pekáč polijeme trochou oleje. Brambory dáme na pekáč a na to vložíme kostky patizóna a na jemno nakrájenou cibuli. Poté nakrájíme eidam na kostičky a nasypeme do pekáče. Potřeme taveným camembertem a dáme do trouby na 30 minut při 200 °C. Po půl hodině nakrájíme zbylý uzený eidam na kostičky a nasypeme jej do pekáče. Vyklepeme vejíčka do hrnku a polijeme pekáč. Dáme ještě na dalších 30 minut péci.