

Pečené brambory Vzpomínka na Berlín

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Brambory 500 g
- Tavený sýr 1 balíček
- Bílý jogurt 1 kelímek
- Sůl 1 lžička
- Česnek 3 stroužek
- Petrželka 1 ks
- Pepř mletý 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Brambory se slupkou dobře omyjeme kartáčkem a narovnáme na plech, který vyložíme papírem na pečení. Můžeme je také zabalit jednotlivě do alobalu. Upečeme v troubě, až jsou měkké a slupka je jakoby papírová. Pak každou bramboru pootevřeme (třeba tak, že do ní lehce bouchneme pěstí) a naplníme sýrovou omáčkou. Můžeme posypat barevným pepřem nebo bylinkami. Podáváme jako samostatné jídlo nebo přílohu k masu bez omáčky.

Sýrová omáčka: tavený sýr rozšleháme s jogurtem (na 1 obdélníček cca 100 g jogurtu). Ochutíme česnekem, bylinkami, případně pepřem a solí.