

Pečené brambory s nádivkou

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Brambory 6 ks
- Eidam 100 g
- Muškátový květ 2 špetka
- Uzené maso (anglická slanina) vcelku 250 g
- Pepř 1 špetka
- Rohlík 2 ks
- Smetana na vaření 80 ml
- Sůl 1 špetka
- Vejce 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Brambory omyjeme a uvaříme ve slupce. Rohlíky nakrájíme na malé kostičky, polijeme smetanou, přidáme vajíčka, které uvaříme natvrdo a nakrájíme na kostičky. Dále přidáme uzené maso (anglická slanina) nakrájenou na kostičky, nastrouhaný sýr. Osolíme a opeříme dle chuti. Můžeme přidat i vydlabaný vnitřek brambor.

Brambory podélně rozkrojíme a vnitřek brambor vydlabeme. Do hlubšího pekáčku dáme pečící papír a poklademe vydlabanými bramborami. Malinko potřeme olejem a vydlabané brambory plníme vytvořenou nádivkou. Pečeme na 160 stupňů asi 35 minut.