

Pečené bramborové pyré

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- čerstvé máslo 50 g
- mléko 200 ml
- brambory 500 g
- **podle chuti**
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory oloupeme a odebereme požadované množství. Brambory omyjeme, rozkrájíme a dáme vařit do osolené vody.

Do téměř rozvařených, osolených a scezených brambor zaštoucháme nejprve máslo. Pak přiléváme horké mléko. Metlou vyšleháme do hladkého pevného a lehkého pyré. Dochutit můžeme solí a pepřem.

Plech vyložíme pečícím papírem a troubu rozejdeme na 200 °C. Pyré necháme částečně zchladnout. Naplníme jím cukrářský pytlík. Bramborové pyré nastříkáme na připravený plech, vložíme do trouby a pečeme, až začne pyré zlátnout.