

Hermelínové brambory

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: rebe



Suroviny

- 4-5 velkých brambor
- 1 hermelín
- 15 dkg nivy
- 20 dkg šunkového salámu
- 1 cibule
- 10 dkg tvrdého sýra na strouhání
- pepř a sůl dle chuti
- 1 smetana (30%)

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Postup:

Oloupané brambory nakrájíme na malé plátky, hermelín, nivu a šunkový salám na kostičky. Cibuli nakrájíme na půlkolečka. Vše smícháme, opepříme a mírně osolíme. Směs rozložíme do pekáčku a zalijeme smetanou. Před koncem posypem sýrem a dopečeme.