

Zapečená bramborová kaše s vejci

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Oloupané brambory 600 g
- Vejce 4 ks
- Smetana 12% 100 ml
- Strouhaný sýr 100 g
- Máslo 40 g
- Máslo na vymazání pekáčku, strouhanka na vysypání 1 ks
- Sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Brambory uvaříme v osolené vodě. Scedíme je, prolisujeme, zalijeme smetanou, přidáme máslo a vymícháme kaši.
2. Kaši rozprostřeme do vymaštěného a vysypaného pekáčku a uděláme do ní 4 důlky. Do každé jamky vklepnete vajíčko, které osolíte.
3. Pečeme v troubě při 170°C. Asi po 15 minutách kaši posypeme sýrem a na 10 minut ještě vrátíme do trouby.
4. Zapečenou kaši necháme asi 10 minut zchladnout, aby se lépe porcovala. Podáváme se zeleninový

salátem.