

Jižanské plněné brambory

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Větší brambory 8 ks
- Kuřecí maso, nejlépe prsa 500 g
- Cibule 2 ks
- Olivový olej 1 ks
- Květák 100 g
- Káva Nescafé 1 lžička
- Pórek 1 ks
- Balzamikový ocet 1 lžička
- Červená paprika 1 ks
- Sýr 1 ks
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Omyté brambory se slupkou rozkrojte a vydlabejte. Položte je na dno pekáčku, lehce zakapejte olivovým olejem, celý pekáček přikryjte alobalem a pečte v troubě 30 minut.
2. Na rozpáleném oleji osmažte cibulku, přidejte na kostičky nakrájené kuřecí maso a osmažte. Přisypte syrový květák rozebraný na malé růžičky, na kolečka nakrájený pórek a na kostičky nakrájenou papriku. Vše smažte asi 10 minut a dochuťte balzamikem, kávou, solí a pepřem.

3. Upečené brambory odkryjte a naplňte připravenou masovozeleninovou směsí. Zasypte je strouhaným sýrem a dejte na 8 minut zapéct.

4. Brambory servírujte horké spolu se syrovou zeleninou.