

Vídeňské brambory

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 4 ks
- Mrkev 2 ks
- Tuňák ve vlastní šťávě 2 plechovka
- Zakysaná smetana 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Parmazán 1 hrst
- Dijonská hořčice 1 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory si nejprve očistíme a uvaříme je ve slupce do změknutí. Necháme je 20 minut zapéct na 250 stupňů. Do kysané smetany přidáme jemně nastrouhanou mrkev, sůl, pepř, tuňáka a dijonskou hořčici. Upečené brambory podélně rozkrojíme, naplníme přichystanou tuňákovou náplní a posypeme parmezánem.