

Brambory zapečené s pórkem a salámem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



Suroviny

Porce: 4

- brambory 1000 g
- pórek 1 ks
- měkký salám 300 g
- vejce 2 ks
- mléko 250 ml
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- máslo 100 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory omyjeme a uvaříme v osolené vodě do poloměkka. Uvařené brambory necháme zchladnout, oloupeme je a na plátky silné asi 5 mm. Pórek důkladně omyjeme a nakrájíme na kolečka. Měkký salám můžeme nakrájet na plátky nebo na kostičky. Zapékací misku vymažeme máslem. Na zbylém másle orestujeme nakrájený salám společně s pórkem. Na dno vymazané misky rozložíme plátky brambor a posypeme je směsí salámu s pórkem. Znovu dáme vrstvu brambor, salámovou směs a střídavě naplníme celou misku. Poslední vrstvu by měly tvořit brambory. Vložíme do vyhřáté trouby a pečeme asi deset minut. Mezitím vidličkou rozšleháme vejce s mlékem, osolíme a opepříme. Nalijeme na brambory a ještě pět minut zapečeme.

Poznámka:

1 porce asi 2940 kJ/702 kcal