

Brambory zapečené s vejcem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Brambory 4 ks
- Vejce 6 ks
- Uzeniny 150 g
- Ředkvičky 10 ks
- Máslo 1 lžíce
- Strouhanka 3 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Olivový olej 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Tymián 1 snítka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Brambory oloupeme, omyjeme a uvaříme v osolené vodě doměkka. Vejce uvaříme natvrdo (asi 8 minut), oloupeme, omyjeme a překrojíme podélně na půlky. Uzeninu (můžeme použít např. točený salám, klobásu, šunku ...) nakrájíme na kolečka, stejně tak omyté ředkvičky. Zapékací formu vymažeme a naskládáme do ní brambory, vejce, uzeninu a ředkvičky. Osolíme a opepříme. Zvlášť smícháme rozpuštěné máslo se strouhankou, prolisovaným česnekem a sušeným tymiánem. Směs pak touto posypkou rovnoměrně posypeme, pokapeme olejem a dáme do trouby předehřáté na 180 stupňů, kde zapečeme asi 20 minut. Vrchní vrstva vy měla být opečená a křupavá.