

Plněné brambory s rajčaty pečené

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Brambory 12 ks
- Tvrdý sýr 200 g
- Rajčata sušená 120 g
- Anglická slanina 120 g
- Cibule 1 ks
- Mletý pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Brambory omyjeme kartáčkem, z každé brambory odřízneme asi třetinu a ze zbylých dvou třetin opatrně ostrou lžičkou nebo kulatým vypichovačem vydlabeme větší část vnitřku. Ten nakrájíme na kostičky a vložíme do misky. Odříznuté vršky brambor oloupeme a také nakrájíme a přidáme do misky. Cibuli oloupeme, jemně nakrájíme a orestujeme na rozpáleném tuku nebo oleji, pak k ní přidáme na kousky nakrájená rajčata a na kostičky nakrájený špek a vše krátce orestujeme. Směs přidáme do misky k nakrájeným bramborám, promícháme a podle chuti osolíme a opeříme. Pak vzniklou směsí vydlabané brambory naplníme, naskládáme je do tukem nebo olejem vymazané zapékací misky, poklademe nastrohaným sýrem a vložíme do trouby vyhřáté na 200 stupňů. Pečeme asi 20 - 25 minut, aby byly brambory měkké.