

Plněné pečené brambory

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Brambory podlouhlé 8 ks
- Tvrdý sýr 200 špetka
- Anglická slanina 200 špetka
- Česnek 2 stroužek
- Chilli paprička 1 ks
- Bazalka 1 snítka
- Zakysaná smetana 200 g
- Bílý jogurt 200 g
- Jarní cibulka 1 ks
- Rajčata 2 ks

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Brambory důkladně očistíme, podélně je rozkrojíme a vnitřek vydlabeme nebo vykrojíme. Pak brambory osušíme a osmažíme v rozpáleném oleji dozlatova. Dáme je na papírovou utěrku, která odsaje přebytečný tuk. Anglickou slaninu nakrájíme na malé kostičky, sýr nastrouháme nahrubo a vše promícháme. Oloupaný česnek prolisujeme, bylinky a chilli papričku nasekáme nadrobno, zalijeme olivovým olejem a promícháme. Ochuceným olejem vytřeme vnitřky brambor. Bramborové mističky naplníme vzniklou směsí ze sýra a slaniny a naskládáme do zapékací misky. Zapékáme při 190 stupňů asi 10 minut. Zatím promícháme jogurt se zakysanou smetanou a nasekanou cibulkou. Hotové brambory ještě ozdobíme rajčaty a podáváme s jogurtovým dresinkem.