

Naplněné brambory

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Brambory 7 ks
- Kyselá okurka 4 ks
- Tuk 50 g
- Máslo 1 lžíce
- Vejce 4 ks
- Cibule 1 ks
- Anglická slanina 150 g
- Mléko 2 lžíce
- Hořčice 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce a necháme vychladnout. Pak vnitřky vydlabeme tak, aby zůstaly stěny silné asi 6 mm. Vnitřky brambor prolisujeme či rozmačkáme, přidáme okurky, uzeninu, cibuli, bílky vajec uvařených natvrdo (vše nasekané nadrobno) a mléko. Žloutky rozmícháme s máslem, utřeným česnekem, hořčicí, osolíme, opepříme a vmícháme do náplně. Směsí naplníme bramborové košíčky. Zbytek směsi rozetřeme na dno zapékací misky vymazané tukem, poklademe plněnými bramborami a zapečeme asi 15 minut.