

Pískové brambory

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Oloupané brambory 500 g
- Sádlo 1 lžíce
- Strouhanka 2 lžíce
- Parmezán 2 lžíce
- Paprika 1 lžička
- Sůl, pepř 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory nakrájíme na kostky, povaříme v osolené vodě 4 - 5 minut a scedíme. Na horké brambory dáme lžici sádla (můžeme dát i víc, ale lžíce stačí). V misce smícháme strouhanku, papriku a sýr. V této směsi obalíme považené brambory, vložíme na pekáček s pečícím papírem, opepříme a dáme na 10 - 15 minut zapéct. Občas brambory opatrně promícháme, změklé upečené brambory podle chuti dosolíme. Parmezán jsem neměla, použila jsem sýr Formaggio per Pasta. Musí se použít hodně tvrdé sýry, měkké se táhnou.