

Plněné zapečené brambory

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Brambory 1 kg
- Lučina 1 ks
- Anglická slanina 50 g
- Tavený sýr 1 ks
- Tvrdý sýr nastrouhaný 50 g
- Čerstvé posekané bylinky 1 hrst
- Mletý bílý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Vydrbané brambory se uvaří ve slupce - nesmí se rozvařit. Potom se rozkrojí na půlky a vnitřky se vydlabou. Vydlabané vnitřky brambor se rozštouchají s lučinou, na drobné kostičky pokrájenou angl. slaninou a ostatními ingrediencemi (krom strouh. eidamu). Vzniklá pomazánka se nandá zpět do vydlabaných lodiček, posype se strouhaným eidamem a dá na cca 10 min. zapéct do trouby.