

Mexické brambory

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 ks
- rajče 2 ks
- anglická slanina 200 g
- červené fazole ve slaném nálevu 1 plechovka
- brambory 7 ks
- grilovací koření 1 lžička
- mletá červená paprika 1 lžička
- čerstvá červená paprika 2 ks
- česnek 3 stroužek
- cibule 2 ks
- zakysaná smetana 1 kelímek
- tvrdý sýr 200 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Mexiko

Počet porcí: 1

Postup:

Brambory očistíme a nakrájíme na čtvrtky, oloupanou cibuli na proužky a slaninu na kostičky. Vše vložíme do většího pekáče, osolíme, promícháme a dáme péct (cca 15 minut).

Než brambory změknou, pokrájíme papriku a rajčata na kostičky. Připravíme si omáčku. Zakysanou smetanu smícháme s nálevem z fazolí, rozmačkaným česnekem, grilovacím kořením a červenou paprikou (může být i pálivá).

K téměř upečeným bramborám přidáme zeleninu a fazole, nalijeme omáčku a promícháme. Hustě zasypeme nastrohaným sýrem a dáme znovu na zhruba 10 minut péct.

Mexické brambory podáváme jako teplý hlavní chod.