

Zapékané brambory s cibulí

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 3 ks
- menší cibule 5 ks
- koření na americké brambory 1 lžička
- brambory 400 g
- olej 3 lžíce
- mléko 3 lžíce
- uzený bůček 200 g
- **podle chuti**
- mletý pepř 1 ks
- barevná zelenina 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Dáme si vařit asi na 1 hodinu uzený bůček na pařák, nerozbalený v původním obalu. Brambory omyjeme a uvaříme ve slupce doměkka. Menší cibule oloupeme a nakrájíme na čtvrtiny. Do menší dózy s víčkem dáme 3 lžíce oleje, 1 lžičku amerického koření na brambory a promícháme. Do toho vložíme nakrájenou cibuli a dózu uzavřeme. Občas nádobu převrátíme, aby cibule do sebe natáhla ochucený olej.

Uvařený bůček necháme trochu zchladnout. Potom obal rozstříhneme a šťávu ze sáčku vylijeme do zapékačké formy. Přidáme olej z cibulí a krouživým pohybem rozlijeme po dně i po stěnách zapékačké formy. Brambory protlačíme přes kolečko na salát a bůček nakrájíme na malé kostky. Přidáme dle vlastního výběru trochu barevné zeleniny, aby byl pokrm trochu pestrý. Vše dáme do zapékačké formy, velmi jemně poprášíme kořením na brambory a dobře promícháme. Brambory by měly být v nižší vrstvě. Urovnáme je a do nich vtlačíme čtvrtky cibule.

Vložíme do předehřáté trouby a 25 minut zapékáme při 200 °C. Ve 3 lžících mléka rozšleháme vejce

s pepřem. Předpečené brambory zalijeme vejci a vložíme zpět do trouby ještě na 15 minut. Brambory ani vejce nesolíme.

Zapékané brambory s cibulí rozdělíme na nahřáté talíře a podáváme jako hlavní chod. Jako přílohu můžeme přidat salát nebo jinak upravenou zeleninu.