

Zapékané brambory s uzeným a okurkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 3 ks
- uzené maso 100 g
- koření na americké brambory 2 lžička
- voda 1 lžíce
- střední cibule 1 ks
- vařené brambory ve slupce 300 g
- olej 4 lžíce
- sladkokyselá okurka 100 g
- sýr 48% 3 plátek
- **podle chuti**
- mletý pepř 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do zapékačské misky dáme olej a krouživým pohybem ho rozlijeme po dně i po stěnách. Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme a protlačíme přes kolečko na salát. Cibuli a okurky nakrájíme na drobné kostičky. Sýr nastrouháme najemno. Vejce rozšleháme s 1 lžící vody.

Dno formy s olejem posypeme 1 lžičkou koření, přidáme obrané uzené maso, cibuli, okurky a brambory. Povrch posypeme další lžičkou koření a promícháme. Brambory pouze urovnáme, nestlačujeme.

Dáme zapéct do trouby při 200 °C na 15 - 20 minut.

Rozšlehaná vejce s vodou opepříme dle chuti a vmícháme do nich jemně nastrouhaný sýr, nesolíme. Zapečené brambory zalijeme vejci a dopečeme do červena asi 20 - 30 minut.

Zapékané brambory s uzeným a okurkou rozdělíme na talíře a podáváme na oběd či večeři.