Pečené brambory plněné šunkou

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 8

- vejce 2 ks
- pažitka 1 hrst
- šunka 100 g
- čerstvý přírodní bílý sýr 200 g
- brambory 8 ks
- zakysaná smetana 2 lžíce
- **podle chuti**
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- **podle potřeby**
- olivový olej 1 ks

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Brambory omyjeme a osušíme, potřeme ze všech stran olivovým olejem, rozložíme na plech a osolíme. Brambory upečeme při 170 °C (asi 1,5 hodiny) dozlatova a necháme vychladnout. Šunku nakrájíme na drobné kousíčky a pažitku jemně nasekáme. Vejce rozšleháme se solí a pepřem.

Vychladlé brambory podélně rozkrojíme, vnitřky vydlabeme a vložíme do mísy. Pak ke kyprým bramborovým vnitřkům vmícháme čerstvý sýr, zakysanou smetanu, pažitku a nakrájenou šunku a vše spojíme rozšlehanými vejci. Směs osolíme, opepříme a naplníme do vydlabaných půlek opečených brambor. Naplněné brambory zapékáme při 180 °C přibližně 20 minut.

Pečené brambory plněné šunkou podáváme s čerstvou nebo nakládanou zeleninou. Sýr k plnění si zvolíme podle vlastí obliby. Pro výraznější chuť můžeme použít kozí sýr nebo brynzu.