

Zapečené brambory se sýrem

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

5 větších brambor
1 lžíce soli
1 lžíce kmínu
1 cibule
50 g anglické slaniny
3 lžíce másla
250 g žampionů
4 lžíce petrželky
1 vejce
100 g strouhaného ementálu
bílý pepř

Postup

Brambory uvaříme vcelku v osolené vodě s kmínem, propláchneme studenou vodou a necháme zchladnout. Podélně je rozpůlíme, uprostřed vydlabeme vždy jednu lžící dužiny, kterou nadrobno nakrájíme. Oloupeme cibuli a nakrájíme ji nadrobno. Slaninu nakrájíme na kostičky a opečeme. Přidáme lžici másla a cibulku podusíme do žluta. Nakrájíme nadrobno houby, restujeme asi 2 minuty a pak přimícháme petrželku. Smícháme dužinu z brambor, houby, vejce a sýr, mírně osolíme a opeříme. Nádivku stejnoměrně rozdělíme na půlky brambor. Brambory rozložíme na vymaštěný plech, poklademe máslovými vločkami a zapečeme.

Přílohy:

Listový salát s nastrouhanou čerstvou okurkou, ředkvičkami, paprikou a cibulí v marinádě s trouchou bylinkové hořčice, promíchané s olejem, octem, solí, cukrem a pepřem.