

Bramboráčky se sýrem

Kategorie: Brambory

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

800 g brambor
1 zelená paprika
1 svazek jarní cibulky
100 g anglické slaniny
2 vejce
sůl
pepř
muškátový květ
20 g másla
150 g sýra eidam
1 svazek petrželky

Postup

Brambory si den předem uvaříme ve slupce. Vychladlé je potom oloupeme a nastrouháme na hrubém struhadle. Omyjeme a očistíme papriku s cibulkou. Papriku nakrájíme na slabé proužky a cibulku i s natí na kolečka. Slaninu pokrájíme na drobné kostičky a dokřupava je osmahneme. Brambory smísíme s pokrájenou paprikou, cibulkou i s vysmahnutou slaninou. Přimícháme vejce a muškát, osolíme a opepříme. V pánvi rozpustíme máslo a dozlatova na něm osmahneme bramboráčky. Smažíme asi 6 minut z každé strany. Na jemném struhadle nastrouháme sýr. Vždy část jej nasypeme na téměř hotový bramboráček a necháme ho rozpustit. Hotový pokrm na závěr posypeme drobně nasekanou petrželkou a ještě horký servírujeme.