Slastná dobrůtka tajemné inspirace

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:
brambory
šunka
žampiony
česnek
cibule
minutková šťáva
sójová omáčka
sýr
vejce

Postup

Postup přípravy: Stejně velké brambory dáme vařit do vody, když jsou měkké necháme je vychladnout - rozkrojíme je napůl a vydlabeme tak, aby v nich vznikl dostatečně velký otvor. Mezitím než vychladnou, si připravíme směs k jejich plnění. Šunku nakrájenou na nudličky společně se žampiony, česnekem nakrájeným na jemné plátky a cibulí zprudka orestujeme na pánvi. Když cibulka zvláční, tak ji podlijeme menším množstvím minutkové šťávy viz. recept Staročeská kuřecí směs. Dochutíme sojovkou a plníme již vydlabané brambory, které zasypeme sýrem dle chuti. Doporučuji nějaký spíše tvrdý aromatický sýr a dáme je zapéct. Pro absolutní dolazení chuti a estetiky si připravíme ještě volská oka. Zapečené brambory vyskládáme dokola na talíř a doprostřed vložíme volské oka a zaručeně slastný výsledek je na světě.