

# Bramboráčky se sýrem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



## Suroviny

Porce: 4

- brambory 800 g
- zelená paprika 1 ks
- jarní cibulka 1 svazek
- anglická slanina 100 g
- vejce 2 ks
- máslo 20 ks
- eidam 150 ks
- petrželka 1 svazek

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

## 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 opeříme. 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.