

# Zapečené brambory se zakysanou smetanou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 6

- zakysaná smetana 2 kelímek
- brambory 2 kg
- vejce 8 ks
- malá šiška salám junior 1 ks
- sýr eidam 300 g
- olej 5 lžíce

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Zapékání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 6

## Postup:

Brambory oloupeme a dáme vařit, vejce uvaříme natvrdo. Salám nakrájíme na kostičky a polovinu opražíme na oleji. Nastrouháme si sýr.

Do pekáčku dáme trošku oleje, uvařené brambory i vajíčka nakrájíme na plátky a vrstvíme do pekáčku. Na dno klademe nejprve brambory, dále vajíčka, na ty nalijeme a rozetřeme první kelímek zakysané smetany, poklademe opraženou polovinou salámu a posypeme sýrem.

Druhou vrstvu opakujeme stejným postupem. Pečeme v troubě předehřáté na 220 °C přibližně 30 minut. Jakmile se zapeče sýr a vytvoří se krustička, je hotovo.