

Bramborové překvapení

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 8 ks
- Měkký salám 150 g
- Sýr Niva 200 g
- Pepř mletý 1 špetka
- Maggi 1 lžička
- Zakysaná smetana 3 lžíce
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvaříme do poloměkka. Gothaj a nivu nastrouháme, smícháme s Maggi Harmonie Chuti nebo něčím podobným. Vařené brambory vydlabeme, dolíčky naplníme směsí z gothaje a nivy rozložíme na plech a pečeme asi 15 minut. Vydlabané vnitřky rozmixujeme se smetanou osolíme a podle chuti ještě dochutíme a nastříkáme sáčkem s ozdobnou hubičkou na zapečené plněné brambory a dáme ještě na 3 minuty do vypnuté, ale ještě teplé trouby. Pak hned podáváme.