

Švédské brambory

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Brambory 1000 g
- Máslo 50 g
- Strouhanka 1 lžíce
- Sýr 40 g
- Sůl 1 ks
- Petrželka 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Švédsko

Počet porcí: 1

Postup:

Syrové brambory dáme na lžici a nakrojíme až k okraji, tak, že drží pohromadě do výšky asi 3 cm. Ohnivzdornou misku vymažeme máslem, brambory do ní naskládáme naříznutou stranou nahoru. Zbývající máslo rozpustíme a brambory jím potřeme. Dobře osolíme a vložíme do předem středně vyhřáté trouby. Pečeme 30 minut za občasného polévání šťávou z pečeně. Strouhanku smícháme s nastrouhaným sýrem, po 30 minutách brambory směsí posypeme a pečeme dalších 20 min. Na talíři zdobíme petrželkou. Výborná příloha k pečenému a grilovanému masu, k drůbeži, ale i studeným uzeninám. Také jako lehký pokrm jen se salátem.