

# Luxusní špenátové brambory z rautu

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- Brambory 1.5 kg
- Listový špenát 150 g
- Česnek 2 stroužek
- Smetana 5 lžíce
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Zapékání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Nové větší brambory důkladně omyjeme, ale neškrábeme je. Pak je uvaříme tak, aby byly měkké, ne však rozvařené. Podélně rozpůlíme a opatrně vydlabeme tak, aby zůstala asi půlcentimetrová vrstva jako krusta. Vydlabanou část brambor rozhňácáme vidličkou, smícháme s najemnou posekaným spařeným špenátem, rozmačkaným česnekem, vejcem, smetanou, pepřem a solí (soli to chce poměrně hodně) a nahňácáme zpět do půlek brambor, aby nám vznikla malá čepička.

Dáme do trouby a zhruba 40 minut při 250 °C zapečeme na lehce vymaštěném pekáči. Kdo chce jinou variantu, může místo česneku dát 100 g strouhané nivy. Tato příloha se hodí k pečeným a zejména grilovaným masům, ale lze jíst i jako samostatné jídlo.