

Tapas z brambor s šunkou ibérico a fíky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: **Bmilinka1991**



Suroviny

Porce: 2

- Velké brambory typu B 4 ks
- Sůl dle potřeby 1 ks
- Pepř dle potřeby 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Olivový olej na vymazání 1 ks
- Mozzarella 125 g
- Sušená šunka ibérico 100 g
- Čerstvé fíky 4 ks
- Výhonky z červené řepy 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Brambory ve slupce uvařte doměkka, ale nesmí se rozpadat. Nechte je vychladnout, oloupejte a nastrouhejte. Osolte, opepřete a přidejte stroužek nasekaného česneku, zlehka promíchejte. Zapékací misku vymažte olivovým olejem, vyložte formu pomocí lžice bramborovou směsí a nechte zapéct v troubě při 180°C dozlatova, asi 35 minut. Poté do korpusu z brambor vložte natrhanou mozzarellu a plátky šunky ibérico. Krátce, asi 1 minutu, zapečte. Podávejte s čerstvými fíky a s výhonky z červené řepy.