

Plněné zapékané brambory

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- šunkový salám 5 plátek
- olej 1 lžíce
- sýr Mozzarella 1 ks
- sůl 1 ks
- brambory vařené (velké) 5 ks
- rajče 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Uvařené brambory ve slupce lehce potřeme olejem a po délce nařízneme, avšak nedořízneme.

Rajče omyjeme a rozkrájíme na měsíčky, stejně jako mozzarellu.

Kolečko salámu přehneme v půlce, naplníme měsíčkem mozzarely, rajčete a celé toto vsuneme do nařízlé brambory.

Naplněné brambory naskládáme do vymaštěné zapékačské misky a při 200°C zapékáme asi 20 minut. Podle chuti osolíme.

Ihned je podáváme s vhodným hlavním jídlem.

