

Švýcarské brambory

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vejce 2 ks
- uzenina (kabanos, párek) 200 g
- velké brambory 4 ks
- tvrdý sýr 150 g
- **podle chuti**
- pepř 1 ks
- petrželka 1 ks
- sůl 1 ks
- pažitka 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Švýcarsko

Počet porcí: 1

Postup:

Brambory omyjeme a celé uvaříme ve slupce. Poté necháme vychladnout, rozřízneme na poloviny a vydlabeme. Vydlabané brambory odložíme stranou.

Kabanos oloupeme a umele na mlýnku na maso. Místo mletého kabanosu můžeme použít i opečené a ochucené vepřové maso. Stejně tak umeleme i sýr a to co jsme vydlabali z brambor. Osolíme, opeříme, směs promícháme, přidáme nasekanou petrželku a pažitku, vejce a ještě jednou pořádně promícháme.

Masovo-sýrovou směs plníme do vydlabaných půlek brambor, skládáme do pekáčku a dáme zapéct do trouby, dokud sýr nezezlátne.

Švýcarské brambory podáváme se zeleninovým salátem. Brambory také můžeme přelít tvarohem rozšlehaným s trochou pepře a česnekem.