

Nadívané brambory

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- šunka 50 g
- vejce 4 ks
- tvrdý sýr 80 g
- máslo 4 plátek
- brambory (velké) 4 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Velké brambory omyjeme a uvaříme ve slupce. Šunku nakrájíme na proužky. Sýr nastrouháme najemno.

Brambory oloupeme, malou lžičkou vydlabeme a vložíme do zapékačké misky. Na dno dáme kousek másla, proužky šunky, které necháme koukat ven, rozklepneme vajíčko a zasypeme dostatečným množstvím strouhaného sýra.

Dáme do předehřáté trouby na 230°C a zapékáme 15 až 20 minut.

Upečené nadívané brambory ihned podáváme. Můžeme je podávat samostatně pouze se zeleninou nebo jako přílohu k masu či salátu.