

# Plněné pečené brambory

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- vejce 2 ks
- brambory 1 kg
- pepř 1 ks
- máslo 150 g
- ementál 75 g
- okurka - sterilovaná 1 ks
- sůl 1 ks
- rajčata 2 ks
- bazalka 0.5 svazek

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Máslo necháme povolit. Bazalku omyjeme a dobře osušíme. Lístky otrháme a nasekáme nadrobno. Nasekanou bazalku přidáme do změkklého másla, přidáme špetku soli a společně utřeme.

Z utřeného másla vytvarujeme váleček, který zabalíme do alobalu a dáme jej do ledničky ztuhnout.

Brambory velmi dobře omyjeme a dáme vařit ve slupce.

Vejce dáme vařit natvrdo a poté je prudce zchladíme. Ihned je oloupeme a nastrouháme nebo nasekáme najemno.

Slupku rajčat nakrojíme do měsíčků a spaříme je vřelou vodou. Oloupeme je, rozpůlíme a vydlabeme jádérka. Dužninu nakrájíme na malé kostičky. Okurku a sýr nastrouháme nahrubo.

Rozpálíme si troubu na 180 °C.

Uvařené brambory slijeme, rozpůlíme a lehce vydlabeme. Vydlabanou hmotu rozmačkáme vidličkou a smícháme ji s připravenou zeleninou, sýrem a vejci. Směs osolíme, opepříme a naplníme jí brambory. Naplněné brambory skládáme na plech vyložený pečícím papírem. Plech dáme do trouby a pečeme 12 - 15 minut.

Ztuhlé bylinkové máslo nakrájíme na plátky. Brambory vyjmeme z trouby a ještě horké je servírujeme. Na každou naplněnou bramboru položíme plátek másla a můžeme podávat.