

Smažené plněné brambory

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- máslo 100 g
- brambory 1 kg
- česnek 3 stroužek
- niva 250 g
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- **podle potřeby**
- olej 1 ks
- nať jarní cibulky 1 ks
- petrželová nať 1 ks
- **trojobal**
- hladká mouka 1 ks
- vejce 1 ks
- strouhaná houska 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Větší brambory oloupeme a vcelku uvaříme v neosolené vodě do poloměkka. Pak brambory slijeme a necháme vychladnout. Mezitím si připravíme sýrovou směs. Oloupaný česnek prolisujeme. Nať cibulky a petrželky jemně usekáme a plísňový sýr nastrouháme najemno. Změklé máslo utřeme do

pěny a spojíme se sýrem, česnekem a bylinkami.

Do vychladlých brambor opatrně vydlabeme hlubší otvory, které naplníme sýrovou směsí a obalíme v trojobalu. Ze zbylé sýrové směsi utvoříme malé kuličky nebo šištičky a vše necháme v lednici ztuhnout.

Obalené a naplněné brambory usmažíme ve fritéze nebo vyšší vrstvě oleje dozlatova a krátce necháme okapat.

Smažené plněné brambory rozdělíme na porce, obložíme sýrovými kuličkami a zeleninou. Smažené plněné brambory ihned podáváme, jsou dobré samotné a ke grilovanému masu.