

# Zapečené brambory Hasselback

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 3

- máslo 1 ks
- brambory 6 ks
- smetana 1 kelímek
- **podle chuti**
- anglická slanina 1 ks
- eidam 1 ks
- koření na americké brambory 1 ks
- sůl 1 ks
- parmazán 1 ks
- sušený česnek 1 ks
- **příloha**
- zelenina 1 ks

**Doba přípravy:** 75 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 3

## Postup:

Tip na počátek všeho dne: Dáme si kousek másla do mrazáku, zapneme troubu na 200 °C a necháme chladit své oblíbené pivo. Máslo se zamrazuje, aby se lépe poté vkládalo do nařezané brambory.

Dobře omyté brambory nakrájíme ostrým nožem tak, abychom zastavili dříve a nepřekrojili je. Do zářezů začneme vkládat máslo, parmazán a slaninu. Šetříme-li, použijeme eidam nebo jiný levnější

sýr. Osolíme a použijeme sušený česnek či česnekové vločky. Případně ještě zasypeme kořením na americké brambory. Solí určitě nešetříme.

Připravené brambory dáme do vymazaného pekáče a předehtáté trouby na 45 minut. Začneme si chystat zeleninu jako přízdob talíře nebo salát do misky.

Po 45 minutách zalijeme brambory Hasselback smetanou a zasněžíme nastrouhaným eidamem nebo jiným oblíbeným sýrem a dáme dopéct ještě na 15 minut zpět do trouby.

Zapečené brambory Hasselback servírujeme s oblíbenou zeleninou, zakápneme tatarkou a přízdobíme jarní cibulkou nebo pažitkou. K tomu popijíme oblíbené pivo.