

# Bramborové suflé s bylinkami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: **Bmilinka1991**



## Suroviny

**Porce:** 4

- Velké brambory 5 ks
- Máslo 2 lžíce
- Mléko 150 ml
- Tvrdý sýr 100 g
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Vejce 4 ks
- Petrželka, pažitka, libeček 1 hrst
- Mouka a tuk na vymazání a vysypání formy 1 ks

**Doba přípravy:** 50 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme a rozmačkáme na kaši. Přilijeme mléko, rozpuštěné máslo a nastrouhaný sýr. Vše promícháme, okořeníme a přidáme nakrájené bylinky. Vmícháme žloutky, vyšleháme tuhý sníh a vmícháme ho do směsi. Vše vložíme do mísy a zapékáme ve vyhřáté troubě (200°C) asi 30 minut. Podáváme jako samostatný pokrm se zeleninovým salátem nebo jako bramborovou přílohu k masu.