

# Americké plněné brambory

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Suzannka



## Suroviny

**Porce:** 4

- Brambory 4 ks
- Smetana zakysaná 2.5 dl
- Bylinky 2 lžíce
- Česnek 1 stroužek
- Mletý pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka

**Doba přípravy:** 50 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** USA

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Brambory důkladně omyjeme kartáčkem, na několika místech je propíchneme vidličkou, vložíme do trouby vyhřáté na 160 - 180 stupňů a upečeme doměkka. Mezitím zakysanou smetanu podle chuti osolíme, opepříme, kdo chce, může přidat i rozetřený česnek, a uložíme ji do chladničky. Upečené brambory necháme vychladnout, rozkrojíme je na poloviny, opatrně lžičkou vydlabeme vnitřky a bramborové půlky usmažíme dozlatova ve fritovacím hrnci nebo v pánvi na rozehřátém oleji. Přeložíme je na savý ubrousek, abychom odsáli přebytečný tuk, pak ještě horké křupavé bramborové půlky naplníme vychlazenou ochucenou zakysanou smetanou, posypeme je pažitkou a ihned podáváme.