

# Brambory s tvarůžky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



## Suroviny

**Porce:** 4

- Máslo 1 lžíce
- Brambory 6 ks
- Klobása 1 ks
- Olomoucké tvarůžky 1 balení
- Salám 250 g
- Sýr 250 g
- Vejce 3 ks
- Sůl a pepř 1 špetka
- Pálivá paprika 1 špetka

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Zapékání

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Zapékací mísu vymažeme máslem. Oloupané brambory nakrájíme na kolečka. Do mísy dáme první vrstvu: brambory, osolíme, opeříme a posypeme trochou papriky. Pak položíme rozpůlené tvarůžky. Nakrájíme salám na čtverečky a posypeme.

Druhou vrstvu opakujeme. Na brambory rozložíme kolečka klobásy a na kostky nakrájený sýr. Na poslední vrstvu dáme jen kolečka brambor a posypeme solí, pepřem a paprikou. Rozšlemáme vejce,

osolíme a vylijeme do mísy. Pečeme při 180 °C do zlatova asi 45 minut. Podáváme se sladkokyselou okurkou