

Bramborový koláč se sýrem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Brambory 1.5 kg
- Parmazán 50 g
- Ementál 200 g
- Vejce 4 ks
- Petrželka 1 svazek
- Jarní cibulka 2 ks
- Pórek 2 ks
- Česnek 6 stroužek
- Zakysaná smetana Yoplait Chef de Crème 125 g
- Máslo 100 g
- Pepř 2 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Brambory oloupeme, nadrobno nakrájíme a do měkka uvaříme společně s česnekem. Poté brambory scedíme, přidáme k nim máslo a rozštoucháme. Do brambor přidáme parmezán, cibulku, zakysanou smetanu, 1 vejce a dochutíme solí a pepřem. Do vymazané koláčové formy vložíme polovinu této směsi. Zbýlá vajíčka uvaříme natvrdo a nakrájíme na plátky. Na směs ve formě klademe plátky vajíček, pórek a půlku množství nastrouhaného ementálu. Zakryjeme zbytkem bramborové směsi a zasypeme zbylým sýrem. Nakonec přidáme plátky másla a pečeme v rozehřáté troubě asi 15 minut.