

Brambory pečené ve slupce plněné tvarohovo - zeleninovou směsí



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 8

236 kalorií , **0 g** cukrů , **18 g** tuků , **4 g** bílkovin

Autor: beruska1986

Odkaz: <https://srecepty.cz/brambory-pecene-ve-slupce-plnene-tvarohovo-zeleninovou-smesi>

Příprava

Brambory důkladně omyjeme, vložíme do hrnce se slanou vodou a asi 25 minut vaříme. Uvaříme je do poloměkka, slijeme vodu a necháme je vychladnout. Zchladlé brambory překrojíme nožem na dvě poloviny a vnitřky vydlabeme. Bramborovou hmotu vidličkou rozmačkáme na kaši. Oloupané stroužky česneku utřeme se solí. Rajčata spaříme horkou vodou, oloupeme slupku, rozpůlíme, odstraníme jádérka a nakrájíme na malé kousky. Bramborovou kaši zjemníme tvarohem. Ochutíme mletou paprikou, pepřem a solí. Smícháme s nakrájenými rajčaty, rozetřeným česnekem a nasekanou bazalkou. Půlky vydlabaných brambor potřeme rozpuštěným máslem a naplníme připravenou bramborovou kaší. Přendáme je na plech, vložíme do trouby rozehřáté na 200°C a přibližně 10 minut zapékáme. Před koncem pečení je posypeme jemně nastrouhaným sýrem a necháme je v troubě tak dlouho, dokud se sýr neroztaví.

Ingredience

- 8 brambor
- 1 balení jemného tvarohu
- 3 rajčata
- 8 plátků tvrdého sýra
- 5 stroužků česneku
- 10 listů bazalky
- 1 lžíce mleté papriky
- špetka pepře
- 1-2 špetky soli
- 2-3 lžíce olivového oleje

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod

