

# Brambory plněné šunkou a sýrem



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 25min

Celkový čas: 40min , Porce: 4

**3382** kalorií , **5 g** cukrů , **40 g** tuků , **115 g** bílkovin

**Autor:** Šéfredaktor

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/brambory-plnene-sunkou-a-syrem>

## Příprava

Přehřejte troubu na 250° C. Propíchněte brambory vidličkou, naaranžujte je dokola do mikrovlnné trouby a zakryjte je vlhkým papírovým ručníkem. Prohřejte je na nejvyšším stupni asi šest minut, pak je otočte a hřejte dalších šest minut. Nechte dvě minuty odstát, rozkrojte každou bramboru podélně na dvě poloviny a vydlabejte asi 1/4 vnitřku. Vydlabané vnitřky dejte stranou od brambor. Na malé pánvi rozehejte při střední teplotě máslo, přidejte česnek a restujte ho asi 30 vteřin. Přidejte mléko a nechte zvolna vařit. Směs mléka a česneku pak nalijte na vydlabané brambory, přidejte šunku, 1/4 hrnku sýru a zbylé ingredience. Dobře promíchejte a přidejte do této směsi vydlabané bramborové vnitřky. Posypejte zbylou čtvrtinou hrnku sýra. Pečte asi osm minut při teplotě 250° C (aby byl sýr dozlatova).



## Ingredience

- ✓ vařené brambory
- ✓ ½ hrnku najemno nakrájené šunky
- ✓ ½ hrnku strouhaného sýru
- ✓ 2 rozmačkané stroužky česneku
- ✓ 2 lžičky másla
- ✓ ½ šálku nízkotučného mléka
- ✓ 1 lžička nakrájené čerstvé petrželky
- ✓ ¼ lžičky soli
- ✓ ¼ lžičky cayenského pepře

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Zelenina, Rodina, Hlavní chod, Svačinka