

# Dvakrát pečené brambory



Obtížnost: 

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 30min  
Celkový čas: 1h 45min , Porce: 4

**1691** kalorií , **0 g** cukrů , **46 g** tuků , **82 g** bílkovin

**Autor:** Martina Třetinová

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/dvakrat-pecene-brambory>

## Příprava

Brambory pečlivě omyjeme (nejlépe kartáčkem) a několikrát propíchneme vidličkou. Pečeme v troubě na 280 stupňů přibližně jednu hodinu. Poté brambory vyndáme z trouby, necháme je vychladnout, podélně je rozkrojíme napůl a vnitřek vydlabeme lžičkou. Vydlabanou hmotu rozmixujeme společně s mlékem, ke směsi přidáme sladkou papriku a oregano. Brambory naplníme směsí a posypeme strouhaným sýrem. Pečeme dalších 20 až 30 minut v troubě.



### Tip k receptu

Ke směsi, kterou plníme brambory, můžeme také přidat kukuřici, nakrájenou cibuli a česnek.

## Ingredience

- ✓ 1,5 kg brambor
- ✓ 250 ml mléka
- ✓ 1 lžička sladké papriky
- ✓ 1 lžička oregano
- ✓ 200 g eidamu (Edam)

## Kategorie

Výjimečný den, Francouzská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Něco extra, Rodina, Příloha