

Plněné brambory



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 1h 10min
Celkový čas: 2h 10min , Porce: 1

958 kalorií , **0 g** cukrů , **18 g** tuků , **36 g** bílkovin

Autor: tereza.smrcek

Odkaz: <https://srecepty.cz/plnene-brambory>

Příprava

Brambory uvaříme ve slupce a necháme vychladnout. Pak vnitřky vydlabeme tak, aby stěny zůstaly silné asi 6mm. Vnitřky brambor prolisujeme či rozmačkáme, přidáme okurky, uzeninu, cibuli, bílky vajec uvařených natvrdo (vše nasekané nadrobno) a mléko. Žloutky rozmícháme s máslem, utřeným česnekem, hořčicí, osolíme opepříme a vmícháme do náplně. Směsí naplníme bramborové košíčky. Naplněné brambory zabalíme do alobalu a pečeme asi 20 min. Při podávání ozdobíme půlkou rajčat a snítkou petrželky.

Ingredience

- ✓ větší brambory
- ✓ sterilované okurky
- ✓ 50 g tuku
- ✓ 1 lžíce másla
- ✓ 1 vejce
- ✓ 1 cibule
- ✓ 150 g uzeniny
- ✓ 2 lžíce mléka
- ✓ rajčata
- ✓ 1 lžíce plnotučná hořčice
- ✓ pepř
- ✓ sůl

Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně nenáročná,
Zelenina, Rodina, Hlavní chod

