

Bramborové misky se sýrem Lipánek

🕒 1 hodina

náročnost ●●○○

Ingredience

- Lipánek plátkový sýr
- 500 g menších brambor
- 2 lžíce Jihočeské zakysané smetany
- 50 g šunky
- 1 jarní cibulka
- 1 vejce
- 2 lžíce olivového oleje



Návod na přípravu:

Brambory ve slupce umyjeme a dáme na plech vyloženým pečicím papírem. Pokapeme je olivovým olejem a dáme péct do trouby na 190 °C asi na 50 minut (podle velikosti brambor).

Po upečení necháme brambory trochu vychladnout. Horní část brambor z jedné třetiny rovně seřízíme a vnitřek brambor vydlabeme. Necháme asi půlcentimetrový okraj.

V misce smícháme odebraný vnitřek brambor, zakysanou smetanu, šunku na kostičky, nasekanou jarní cibulku, vejce, sůl a pepř.

Směs naplníme do připravených bramborových misek. Nahoru přidáme plátkový sýr Lipánek a zapečeme ho v troubě na 200 °C asi 15 minut do zlatova.