

Suroviny

8 větších brambor stejné velikosti

1 lžička soli

1 lžička kmínu

8 lžiček másla

100 g strouhaného sýra

8 lžiček kečupu

8 vajec

bylinky na ozdobení

Postup

Brambory omyjeme, zalijeme vedou, osolíme, okmínujeme a ve slupce je uvaříme téměř doměkka. Vodu slijeme a brambory po krátkém ochlazení opatrně oloupeme, aby se nepoškodily. Vnitřky vydlabeme ostrou lžičkou. Do každé brambory dáme lžičku rozpuštěného másla, lžičku kečupu, přisypeme trošku sýra, vyklepneme 1 vejce a posolíme. Brambory rozložíme do vymaštěného pekáčku a v předehřáté troubě při 200.C zapékáme asi 15 minut. Pak brambory posypeme zbytkem sýra a necháme je v troubě, dokud se sýr neroztaví. Podáváme je horké, ozdobené jemně nasekanými bylinkami.