

Napsal uživatel Katka
Čtvrtek, 21 Srpen 2008 10:20

Suroviny

8 velkých brambor
olej
80 g slaniny
100 g vařeného uzeného masa
muškátový oříšek
1 cibule
2 papriky (nebo houby)
60 g strouhaného sýra
3 lžíce smetany
sůl

Postup

Omyté brambory potřeme olejem, osolíme a v mírně vyhřáté troubě pečeme téměř do měkka. Slaninu pokrájíme na kostičky, rozškvaříme, přidáme pokrájenou cibuli, osmahneme ji, vmícháme na kostičky nakrájené očištěné papriky (nebo houby) a uzené maso pokrájené také na kostičky, vše podusíme. Opečené brambory rozkrojíme na půlky, vnitřky trochu vyhloubíme. Vydlabanou dužinu brambor rozmělníme a promícháme se slaninovou směsí, strouhaným sýrem, smetanou, kořením a solí. Směsí naplníme brambory. Dopečeme je v mírně vyhřáté troubě.

Podáváme se zeleninovým salátem.