

Bramboroví ježci



Obtížnost: □□□□□

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

1575 kalorií , **0 g** cukrů , **131 g** tuků , **77 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramborovi-jezci>

Příprava

Brambory si oloupeme a omyjeme. Rozkrojíme je na půl a položíme řeznou stranou dolů. Na hřbetech brambor nařízneme tři zářezy. Osolíme a opepříme. Slaninu, nivu, eidam a kozí sýr si nakrájíme na malé tenké kostky o velikosti půl centimetru a dle vlastní libosti vkládáme do zářezů brambor. Pečící plech si pomažeme olejem a brambory na něj naskládáme. Zakapeme ještě olejem a pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C přibližně 30 minut.

Tip k receptu

Můžeme podávat jako přílohu, party občerstvení nebo jen jako mlsku na večeři. Výborně se také hodí česnekový dip, který vyrobíme ze zakysané smetany, lžice olivového oleje a česneku s pažitkou.



Ingredience

- 10 velkých brambor
- 100 g anglické slaniny
- 100 g Nivy
- 100 g kozího sýra
- 100 g eidamu
- sůl a pepř dle chuti
- 2 lžíce rostlinného nebo olivového oleje

Kategorie

Silvestr, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Rychlovka, Party občerstvení