

Grilované brambory s nivou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 5

4796 kalorií , **0 g** cukrů , **110 g** tuků , **162 g** bílkovin

Autor: Hanca333

Odkaz: <https://srecepty.cz/grilovane-brambory-s-nivou>

Příprava

Předvaříme si brambory, ale ne úplně do měkka a necháme vychladnout. Na pánvičce osmahneme na kostičky nakrájenou anglickou slaninu, přidáme stejně pokrájenou šunku a na drobno pokrájený pórek, necháme chvíli smažit. Do misky si nastrouháme na jemno nivu a eidam a směs šunky se slaninou a pórkem ještě teplou přidáme a rozmícháme. Vychladlé brambory rozkrojíme podélně na půl a malinko vydlábneme, dáme trochu másla a na to malinký kopeček směsi z nivy a uzeniny. Vezmeme si alobal a každou naplněnou půlku brambory zabalíme. Brambory dáme na gril a zapékáme. Jsou mooooc výborné k pivu a posezení :-)



Ingredience

- 5 brambor
- 10-15 dkg Nivy
- 10 dkg eidamu (Edam)
- 10 dkg šunky
- 10 dkg anglické slaniny
- 1/4 pórků
- máslo dle potřeby

Kategorie

Česká, Celoročně, Zelenina, Příloha