Zapečené brambory s medvědím česnekem a bylinkami

https://varimesmarcelou.cz/bramborove-pokrmy/zapecene-brambory-s-medvedim-cesnekem-a-bylinkami.html

Zapečené brambory s medvědím česnekem je rychlé a výborné jídlo. Když vám zbudou uvařené brambory, třeba z předešlého dne, je příprava ještě rychlejší. Medvědí česnek přidá zapečeným bramborám skvělou chuť.

Do brambor můžete přidat místo paprikové klobásy, třeba salám nebo šunku, škvarky či chorizo. Také můžete přidat i nejrůznější zeleninu. Záleží jen na vaší chuti.

Na přípravu zapečených brambor budeme potřebovat

- 600 g uvařených brambor, nakrájených na plátky
- 2 oloupaná vejce uvařená na tvrdo, protlačená přes mřížku na brambory
- 1 syrové vejce
- ½ nožičky pikantní klobásy s paprikou nakrájené na menší kostičky
- 1 starší rohlík nakrájený na malé kostičky
- ¾ dl mléka
- Hrst uvařených fazolových lusků, nakrájených na menší kousky
- ½ rajčete nakrájeného na drobno
- 90 g sýra Président CAMEMBERT s chilli papričkami, nakrájeného na menší kusy
- 100 g zakysané smetany
- Sůl
- Pepř
- 2 hrsti nasekaných bylinek (medvědí česnek, popenec, libeček, lze i menší výhonek kapusty)
- Tuk na vymazání zapékací misky
- Strouhanku nebo hrubou mouku na vysypání zapékací misky
- Zapékací misku o průměru 20 cm

Postup přípravy zapečených brambor s medvědím česnekem

Nakrájený rohlík vložíme do větší misky a zalijeme jej připraveným mlékem a důkladně promícháme. Chvíli necháme odstát, aby pečivo do sebe nasálo mléko. Přebytečné mléko nevylévejte, při pečení se spojí se zálivkou.

Zapékací misku vymažeme tukem a vysypeme strouhankou nebo hrubou moukou. Troubu zapneme na 190 °C.

Do misky, k namočeným kostičkám rohlíku, přidáme nakrájená vařená vajíčka a fazolky, nakrájené rajče, klobásu, polovinu nakrájeného sýra.



Směs do zapečených brambor – promíchaná
Zdroj: Marcela Hackerová

Jako poslední přisypeme nasekané bylinky. Směs promícháme a lehce osolíme.

Na dno zapékací misky vyskládáme polovinu připravených uvařených a nakrájených brambor. Nad bramborami několikrát otočíme mlýnkem s pepřem.

Na brambory rovnoměrně rozložíme připravenou směs. Poslední vrstvou bude druhá polovina brambor s kousky sýra.

V misce metličkou rozšleháme syrové vajíčko společně se zakysanou smetanou. Smetanu lehce osolíme. Zálivkou rovnoměrně přelijeme povrch zapékací misky.

Připravený pokrm vložíme do vyhřáté trouby na 190 °C a necháme zapékat přibližně 40 minut, až nám povrch krásně zezlátne.