Zapečené brambory, plněné olomouckými tvarůžky, salámem a sardelkami

https://varimesmarcelou.cz/bramborove-pokrmy/zapecene-brambory-plnene-olomouckymi-tvaruzky-salamem-a-sardelkami.html

Některé recepty vznikají zcela spontánně. Stačí náhodně zakoupit v prodejně Tescoma zajímavost, třeba vykrajovač na plněné brambory a o týden později slyšet manželovu poznámku: „Co to tak zavání v chladničce?“. Nápad byl okamžitě na světě. Řeknu vám, byla to náramná dobrota. Musím se s vámi o své nadšení podělit.

Na přípravu zapečených brambor budete potřebovat

- 1 balení Olomouckých tvarůžků
- 7 větších brambor ve slupce důkladně omytých a osušených
- 7 koleček salámu Delikates nebo Vysočina
- 4 – 5 kusů slaných sardelek překrojených na menší kousky
- 2 – 3 čajové lžičky tatarské omáčky
- 3 polévkové lžíce olivového oleje
- 1 čajová lžička olivového oleje ochuceného feferonkou
- Misku na zapékání
- Vykrajovač na plněné brambory
- 2 kratší grilovací jehly
- 2 polévkové lžíce vody
- Alobal na přikrytí

Postup přípravy

Nového pomocníka ve své kuchyni – vykrajovač na plněné brambory – jsem důkladně prozkoumala, včetně kresleného návodu k použití.

Pak jsem vybrala zapékací misku takové velikosti, aby v ní brambory byly na výšku a jedna podpírala druhou – proto 7 brambor. Vy si jich připravte podle své chuti a velikosti vaší zapékací misky.

S vykrajovačem se pracuje dobře a navíc získáte unikátní bramborové spirály, které můžete smažit či zapékat. Zkrátka je použít jako přílohu k jinému jídlu. Určitě nejvíc se budou líbit vašim dětem.

Brambory celé neprovrtávejte, udělejte spíše takovou hlubokou sondu a dole ponechte tenké dno. Brambora je sice propíchnutá, ale je to jen malý otvor.

Celé balení tvarůžků rozkrájíme na malé kousky a vložíme do misky na přípravu tvarůžkové směsi. Přidáme k nim tatarskou omáčku a vše promícháme. Kolečka salámu vložíme do otvorů. Udělají pěkný kornoutek. Malou lžičkou naplníme do poloviny tvarůžkovou směsí a trochu směs přitlačíme.

Do každé brambory pak vložíme na 2-3 kousky nakrájených sardelek. Na ně rovnoměrně navršíme zbytek tvarůžkové směsi.

Brambory v misce urovnáme, pokropíme je olivovým olejem i olejem s feferonkou a do misky přidáme 2 lžíce vody.

Do krajních brambor zapíchněte kratší grilovací jehly tak, aby jejich konce vyčnívaly nad bramborami asi 1 cm.

Nyní dáme misku do trouby pod gril. Teplotu nastavíme na 150 °C. Po 20 minutách položíme na misku alobal. Ten se opře o grilovací jehly a vytvoří stříšku. Kdyby alobal ležel na bramborách, sýr by se na alobal připekl.

Po dalších 20-25 minutách zkontrolujeme vpichem do brambor, zda jsou pečené. Po vyjmutí misky z trouby ji necháme 10-15 minut vychladit.

Pokrm chutná naprosto dokonale. Charakteristická vůně tvarůžků zmizí a přesto, že jsme žádné koření nepoužili, pokrm hýří chutěmi a je velmi lahodný. S plzeňským zlatavým mokem jim to ladí.