

Plněné brambory s vejci, bylinkami a žampiony, zapečené s balkánským sýrem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Brambory uvaříme ve slupce a necháme vychladnout. Vychladlé brambory rozpůlíme a vnitřky vydlabeme. Žampiony pokrájíme na plátky, podusíme na jarní cibulce na oleji. K žampionům přidáme rozmíchaná vejce, prolisovaný česnek, nasekanou červenou papriku a necháme srazit. Ochutíme solí, nastrohaným křenem a pepřem. Touto pikantní směsí plníme vydlabané brambory, jejichž vnitřky přidáme k této směsi. Plněné brambory poklademe snítky tymiánu a položíme na plech s pečícím papírem. Pečeme dozlatova v rozehřáté troubě. Nakonec plněné pečené brambory posypeme strouhaným balkánským sýrem a ještě krátce zapečeme. Podáváme se zeleninou.

Ingredience

- **Brambory** - 200 g
- **Paprika červená** - 40 g
- **Česnek** - 3 g
- **Petrželová nať** - 2 g
- **Tymián čerstvý** - 2 g
- **Křen** - 5 g
- **Cibulka jarní** - 30 g
- **Žampion zahradní 500 g** - 50 g
- **Balsýr 200 g** - 200 g
- **Majoránka 7 g** - 4 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 3 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g
- **Vejce** - 150 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

