

Napsal uživatel Kuchtík Jan
Čtvrtek, 21 Srpen 2008 10:23

Suroviny

8 velkých brambor (asi po 150 g)
4 celozrnné suchary
4 rajčata
2 jarní cibulky
220 g goudy
1 vejce
1/2 lžice másla

Postup

Brambory důkladně okartáčujeme pod tekoucí vodou a pak je dáme vařit asi na 25 minut. Potom z nich slijeme vodu a necháme je vystydnout. Suchary rozdrobíme. Slupku rajčat nakrojíme do kříže, pak je krátce ponoříme do vařící vody, sloupneme, rozčtvrtíme a odstraníme jádérka. Dužinu rajčat nakrájíme na drobné kostičky. Cibulky omyjeme, osušíme, očistíme a nakrájíme na tenká kolečka. Goudu nakrájíme na malé kostičky. Vejce rozšleháme a smícháme se suchary, rajčaty, cibulkou a goudou. Směs nesolíme, sýr je dost slaný. Z vychladlých brambor seřízneme vršky a opatrně vydlabeme vnitřek. Dužinu brambor důkladně rozmačkáme a promícháme s náplní. Brambory směsí naplníme, vyrovnáme na tukem vymazaný pečící plech a pečeme v předehřáté troubě na 200.C asi 25 minut.

Poznámka: náplň můžeme okořenit tymiánem nebo prolisovaným stroužkem česneku.