

Jacked potatoes (pečené brambory) se sýrem akawi

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

asi 6 ks	větší nové brambory
100 g	rozpuštěné máslo
2 ks	jarní cibulka
150 g	slanina
1 balení	akawi bílý nebo kořeněný
1 ks	červená paprika
1 kelímek	zakysaná smetana
2 stroužky	česnek
	mletý pepř a sůl (nemusí být)
100 g	strouhaný sýr (např. čedar)



Postup přípravy

Brambory pečlivě omyjeme (nejlépe kartáčkem) a i se slupkou je dáme (každý zvlášť) na čtverec alobalu. Potřeme rozpuštěným máslem (stačí 1 lžice na 1 brambor), zabalíme do balíčků, dáme na pekáček a vložíme do trouby předehřáté na 200 °Celsia. V troubě je necháme upéct doměkka (bude to trvat asi 1 hodinu). Mezitím si na zbylém másle na pánvičce osmahneme nasekanou jarní cibulku. Přihodíme na kostičky pokrájenou slaninu a také ji osmahneme. Sýr akawi rozdrobíme a smícháme s nadrobno pokrájenou červenou paprikou a zakysanou smetanou. Přimícháme i cibulku se slaninou a ochutíme rozetřeným česnekem, popř. mletým pepřem a solí (akawi je slaný sýr a pokud jsme použili kořeněný akawi, nepotřebujeme ani pepř). Hotové brambory vyndáme z trouby, rozbalíme z alobalu a rozřízneme je do kříže, nebo jim ukrojíme vršek. Na brambory navrstvíme připravenou směs a přesypeme nastrouhaným sýrem. Vložíme na posledních 15 minut do trouby. Hotové brambory v kabátku podáváme jako samostatný pokrm (s podmáslím, kefirem apod.) nebo jako přílohu k masu či rybě.