

# Zapékané brambory s tymiánem

Časová náročnost: 40 minut

## Seznam přísad

8 ks	brambory
1 ks	cibule
300 g	slanina
100 g	máslo
200 g	strouhaný sýr (např. gouda)
	sůl
1 lžička	tymián (čerstvý nebo sušený)
2 ks	vejce
250 ml	smetana



## Postup přípravy

Oloupané brambory si nejprve dáme vařit do osolené vody. Zatímco se budou vařit, očistíme si cibuli a nakrájíme ji na kolečka. Slaninu pokrájíme na plátky nebo kostičky. Obojí (cibuli a slaninu) osmahneme na másle dozlatova. Uvařené brambory slijeme, nakrájíme na silnější plátky a přendáme je do pekáčku nebo zapékačké misky. Vmícháme k nim opečenou cibuli se slaninou, přidáme nastrouhaný sýr a ochutíme solí a tymiánem. Vše zalijeme vejci rozšlehanými se smetanou. Zapékačké misku vložíme do trouby předehřáté na 180°Celsia a pečeme asi 20 minut. Zapékané brambory podáváme samotné nebo jako přílohu.