

Bramborová harmonika

Ingredience

- Větší brambory
- Klobása
- slanina
- cibule
- česnek
- sůl
- Koření podle chuti (gyros, grilovací, oregano)

Postup

Brambory oloupeme, pokud mají pěknou slupku tak jenom pořádně omyjeme. Nakrájíme si slaninu, klobásu, cibuli, česnek. Brambory nakrájíme příčně, na vzdálenost cca půl centimetru od sebe, ne úplně dospodu, aby se nerozpadl. Do zářezů vložíme nakrájené ingredience, tak, aby se prostřídaly. Připravíme si tak všechny brambory, naskládáme je do pekáčku, osolíme, okořeníme a po trošce polejeme každý brambor olejem. Zakryjeme alobalem a dáme péci asi na 200 st. C, 45 minut, záleží na tom, jaký druh brambor máme a jak jsou velké. Těsně před koncem pečení nasypeme navrch strouhaný sýr a chvíli necháme zapéct. Jako přílohu podáváme kysané zelí.