

Plněné brambory s goudou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 60 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Brambory ve slupce uvaříme do poloměkka. Poté je oloupeme, seřízíme a vnitřek vydlabeme. Smícháme žloutek, nastrouhanou goudu, sůl, červenou papriku, petrželku, jogurt a prolisované vnitřky brambor. Touto směsí plníme vydlabané brambory. Zakryjeme seříznutou hlavičkou, dáme do vymaštěného pekáče a pečeme ve vyhřáté troubě. Na závěr ozdobíme rajčaty a zelenou paprikou.

Ingredience

- **Brambory** - 320 g
- **Paprika zelená** - 100 g
- **Rajčata** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Petrželová nať** - 4 g
- **Gouda 250 g** - 60 g
- **Bílý jogurt z Valašska 3%** 150 g - 100 g
- **Žloutek** - 60 g
- **Paprika sladká 35 g** - 2 g
- **Olej slunečnicový** - 32 g

