

# Bramboráčky s pikantní směsí



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 45min , Porce: 4

**1199** kalorií , **3 g** cukrů , **14 g** tuků , **43 g** bílkovin

**Autor:** Jana Langrová

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/bramboracky-s-pikantni-smesi>

## Příprava

Ze surovin vypracujeme těsto na bramboráky a upečeme je. Kuřecí prsa nakrájíme na kostičky. Osmahneme na pánvi, přidáme na větší kousky nakrájenou cibuli a papriku. Chvilku opékáme. Poté přidáme fazole i se šťávou. Nakonec dochutíme solí a chilli kořením.

## Ingredience

- 800 g brambor
- 120 g hladké mouky
- 2 - 3 stroužky česneku
- 1 hrst majoránky
- 1 špetka soli
- 2 ks slepičích vajec
- 3 lžíce mléka
- 3 kuřecí prsa
- 1 konzerva fazolí ve šťávě
- 1 ks cibule
- 2 - 3 ks papriky (kapie)
- 1 špetka chilli koření
- 1 špetka soli

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod

