

# Bramborový nákyp s česnekem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

826 kalorií , 0 g cukrů , 27 g tuků , 32 g bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramborovy-nakyp-s-cesnekem>

## Příprava

Důkladně rozkvedláme mléko, smetanu, mouku, vejce a koření. Do vytvořené směsi nahrubo nastrouháme oloupané brambory. Vymažeme zapékací formu a vysypeme je sezamovým semínkem, poté ji naplníme bramborovou hmotou. Pečeme v předehřáté troubě 30-40 minut při 175°C.



### Tip k receptu

Podáváme s bramborovou kaší.

## Ingredience

- ✓ 100 ml mléka
- ✓ 3 lžíce smetany ke šlehání (šlehačka)
- ✓ 2 lžíce celozrnné mouky
- ✓ 2 vejce
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka muškátového ořechu
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 500 g brambor
- ✓ 2 lžíce sezamových semínek

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Mléčné výrobky a vejce , Zelenina, Hlavní chod

