

Bramborový nákyp s hruškami



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

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

520 kalorií , **0 g** cukrů , **8 g** tuků , **24 g** bílkovin

Autor: Evík

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

Příprava

Brambory oloupeme, omyjeme a nakrájíme na tenčí plátky. Šunku nakrájíme na kostičky. Hrušky oloupeme, zbavíme jadřinců a rozkrájíme na osminky. Do vymazané formy na koláče vložíme vrstvu brambor, kterou osolíme a opepříme. Brambory poklademe pokrájenými hruškami. Poté svaříme mléko a vmícháme jíšku, až se hezky rozpustí a necháme minutku vařit. Ochutíme solí a pepřem. Přidáme na kostičky pokrájenou gorgonzolu a necháme jí rozpustit. Stále mícháme. Takto připravenou omáčkou přelijeme hrušky a pečeme v předehřáté troubě asi 40 minut při 200°C.



Ingredience

- 450 g brambor
- 50 g šunky
- 3 hrušky
- 250 ml mléka
- 2,5 lžičice instantní jíšky
- špetka soli
- troška pepře
- 75 g sýra gorgonzola

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Ovoce, Zelenina, Jídlo na každý den, Hlavní chod, Svačinka