

Bramborový špíz s česneko - smetanovo - sýrovou omáčkou

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

1326 kalorií , **2 g** cukrů , **90 g** tuků , **64 g** bílkovin

Autor: Tomáš Pavelka

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramborovy-spiz-s-cesneko-smetanovo-syrovou-omackou>

Příprava

Syrové nebo uvařené brambory nakrájíme na větší čtvrtky, osolíme. Zeleninu nakrájíme také na větší kousky a střídavě napichujeme na špejle-) brambora, paprika, cibule, slanina, cuketa, brambora.. a dokola, dokud není špejle plná zeleniny s brambory. Na pekáček kápneme trochu oleje nebo dáme kousek másla (tak dvě lžíce stačí) a špízy pokládáme na pekáč. Posypeme libovolným kořením, pokud máme raději lepší chuť. Můžeme použít kari, grilovací, č. papriku mletou, chilli, cokoliv (nebo také bez koření jen se solí) a vložíme tak na 180 stupňů cca 20 minut do vyhřáté trouby. Omáčku ke špízům uděláme tak, že si na teflonovou pánvičku nalejeme potřebné množství smetany a necháme ji zahřát. Potom vložíme nastrouhaný sýr a taveňák, nastrouhaný česnek a necháme vše prohřát a roztát ve smetaně. Trošku přisolíme. Touto připravenou omáčkou poléváme připravené špízy dle chuti. Také lze dát do té syrové omáčky nivu nastrouhanou.

Ingredience

- pár menších brambor
- 1 červená paprika
- 2 cibule
- 2 lžíce másla
- 1 lžička soli
- troška pepře
- 100 g slaniny
- 1/2 cukety (nebo jiné oblíbené zeleniny)
- 1 smetana
- 5 stroužků česneku
- 150 g strouhaného sýru
- 5 kousků taveného sýru

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod