

Brambory pečené ve slupce se slaninou, cibulí a majoránkou



Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

1753 kalorií , 30 g cukrů , 88 g tuků , 78 g bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/brambory-pecene-ve-slupce-se-slaninou-cibuli-a-majorankou>

Příprava

Brambory ve slupce vaříme 10 minut ve vodě. Poté je dáme do pekáče, pomažeme sádlem a pečeme 30 minut na 180 °C. Slaninu, cibuli a česnek nakrájíme najemno a opečeme je na pánvi. Brambory nakrojíme a naplníme je slaninovou směsí. Posypeme majoránkou a podáváme s podmáslím.

Ingredience

- ✓ 12 ks brambor
- ✓ 4 lžíce sádla
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1/2 lžičky pepře
- ✓ 300 g slaniny
- ✓ 2 ks cibule
- ✓ 4 stroužky česneku
- ✓ 4 lžíce majoránky
- ✓ 100 ml podmáslí

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Bezlepková, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Hlavní chod

