

# 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, pomazeme 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

