

Brambory v alobalu se špenátem



Obtížnost:     

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

106 kalorií , 0 g cukrů , 8 g tuků , 1 g bílkovin

Autor: Jana Langrová

Odkaz: <https://srecepty.cz/brambory-v-alobalu-se-spenatem>

Příprava

Brambory omyjeme, položíme na alobal posolíme a na každou dáme kousek másla. Poté zabalíme do alobalu a dáme péct do trouby při 200 °C na cca 45 minut. Mezitím si na pánvičce osmahneme cibulku, přidáme česnek, špenát. Orestujeme. Poté přidáme zakysanou smetanu, osolíme a opepříme. Když jsou brambory hotové, vyndáme je z trouby, rozděláme alobal a necháme chvíli vychladnout. Poté je rozkrojíme vejpůl, ale nedokrojíme a naplníme špenátem. Dáme ještě na 10 minut do trouby. Můžeme podávat jako přílohu i jako hlavní chod.

Ingredience

- ✓ 10 brambor
- ✓ 1 lžíce soli
- ✓ špetka pepře
- ✓ 10 g másla
- ✓ 1 cibule
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 1 balení špenátu
- ✓ 100 ml zakysané smetany

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Hlavní chod, Příloha

