

Brambory v alobalu se sýrem a bylinkami

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

1494 kalorií , **1 g** cukrů , **72 g** tuků , **48 g** bílkovin

Autor: jessynka

Odkaz: <https://srecepty.cz/brambory-v-alobalu-se-syrem-a-bylinkami>

Příprava

Brambory oloupeme, nakrájíme na kostičky. Rozdělíme je na 8 kusů alobalu. Každou hromádku osolíme, opepříme, okmínujeme a přidáme část promíchaných bylinek. Doplníme kouskem másla. Alobal dobře uzavřeme. Pečeme na plechu v předehřáté troubě asi 30 minut. Pak balíčky pootevřeme, posypeme trochou strouhaného sýra a prudce asi 5 minut zvrchu zapečeme. Podáváme 2 balíčky na porci s čerstvým salátem.

Ingredience

- 1 kg brambor
- 60 g másla
- 8 lžic popence
- 4 lžíce zelené petrželky
- 4 lžíce pažitky nebo cibulové natě
- 100 g eidamu nebo jiného tvrdšího sýra
- mletý pepř
- sůl
- drcený kmín

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská,
Celoročně, Finančně nenáročné, Jídlo na každý
den, Chudý student, Hlavní chod