

Brambory zapečené se solenými sled'mi



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

1725 kalorií , **0 g** cukrů , **99 g** tuků , **39 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/brambory-zapecene-se-solenymi-sledmi>

Příprava

Uvarené, olúpané a ochladené zemiaky pokrájame na plátky a navrstvíme do pekáča, ktorý sme vymastili a posypali strúhankou. Olúpané a vymočené slede vo vode pokrájame nadrobno a rozložíme na zemiaky, dáme vrstvu sled'ov, ktoré posypeme koreninami. Na slede dáme ďalšiu vrstvu zemiakov, ktoré pomastíme opraženou cibuľou na masle. Zemiaky zapečieme, zalejeme smotanou s rozšľahanými vajcami a upečieme do zlatista.

▣ Tip k receptu

Vajcia môžeme aj uvariť natvrdo, posekať a premiešať so sled'mi. Potom zemiaky zalejeme smotanou a zapečieme. Ako prílohu podávame uhorkovo paradajkový šalát.



Ingrediencie

- 1000 g brambor
- 2 sled'i cca 500gr
- 300 ml sladké smetany nebo mléka
- 3 vejce
- 100 g másla
- 1 velká cibule
- troška rozmarýnu a oregána
- sádlo na vymazání a strouhanka na vysypání pekáče
- sůl, pepř a majoránka podle chuti

Kategorie

Obyčejný den, Polská, Finančně nenáročné,
Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod