Gazdovské zemiaky

Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 55min , Porce: **2**

1256 kalorií , **0 g** cukrů , **65 g** tuků , **42 g** bílkovin

Autor: slavuska

Odkaz: https://srecepty.cz/gazdovske-zemiaky

Příprava

Oloupeme si brambory a nakrájíme je na plátky. Dáme do osolené vody vařit cca na 15 minut. Mezitím si na pánvičce rozpustíme sádlo a osmahneme na něm dozlatova nadrobno nakrájenou cibulku. Když cibulka začíná zlátnout, přidáme i pokrájenou anglickou a ještě chvíli opékáme. Do zapékací mísy dáme plátky brambor, a vsypeme obsah pánve. Pořádně promícháme. Pak si smícháme brynzu s mlékem a rovnoměrně tímto zalijeme obsah pekáčku. Dáme do trouby péct na 200°C na cca 25 minut.

Ingredience

- 500 g brambor
- 100 g Brynzy
- 100 g anglické slaniny
- 1 cibule
- 1 dcl mléka
- špetka soli
- 2 lžíce sádla

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Zelenina, Labužník, Rodina