

# Hlívové plátky s nivou v alobalu



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

**9135** kalorií , **0 g** cukrů , **700 g** tuků , **520 g** bílkovin

**Autor:** Roxana

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/hlivove-platky-s-nivou-v-alobalu>

## Příprava

Brambory oloupeme a nakrájíme na kolečka asi 1,5 cm silná. Dáme do mísy, osolíme, přidáme majoránku a zamícháme. Hlívu rozebereme na plátky, osolíme a opepříme. Z alobalu vytvoříme mističky, do každé dáme porci brambor, plátek hlívy a poklademe jej Nivou. Druhá možnost je vyložit celý plech alobalem a všechny porce naskládat vedle sebe. Pečeme v předehřáté troubě při 180°C asi 30 minut.

### Tip k receptu

Mističky pořádně upevněte, ať vám nevyteče sýr. Možnou variantou - kdo má rád kombinace chutí, je půlka broskve či kompotovaný ananas na povrch.



## Ingredience

- 1 kg brambor
- 25 dkg sýru Niva
- 1 lžička soli
- 1 lžička pepře mletého barevného
- 1 lžíce majoránky
- 4-8 ks hlívy ústřičné - dle velikosti

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Houby, Štíhlá slečna, Hlavní chod