

Kroupová placerka



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

1785 kalorií , **1 g** cukrů , **40 g** tuků , **58 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/kroupova-placerka>

Příprava

Preplachnuté krúpy dáme variť do osolenej vody. Keď napoly zmäknú, pridáme k nim na kolieska pokrájané zemiaky a všetko spolu rozvaríme na kašu. Údenú slaninu pokrájame na kocky, rozpražíme, pridáme postrúhanú cibuľu a keď zružovie, primiešame rozotretý cesnak, majoran, vajcia a mleté korenie. Nakoniec zmes zamiešame do krúpovej kaše so zemiakmi. Takto pripravenú kašu vložíme do vymasteného pekáča a v rúre upečieme do ružova.



Tip k receptu

Do pripravenej hmoty môžeme pred pečením pridať nakrájané hríby.

Ingredience

- ✓ 200 g drobných krup
- ✓ 600 g brambor
- ✓ 2 cibule
- ✓ 4 stroužky česneku
- ✓ 2 slepičí vejce
- ✓ 100 g uzené slaniny
- ✓ lžička pepře bílého
- ✓ lžička soli
- ✓ lžička majoránky
- ✓ lžíce sádla na vymazaní pekáče

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Pro alergiky, Celoročně, Finančně nenáročné, Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod