

Majoránkové zapečené brambory



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 1 h 0 min , Čas vaření: 25 min
Celkový čas: 1 h 25 min , Porce: 4

1403 kalorií , **2 g** cukrů , **59 g** tuků , **74 g** bílkovin

Autor: Jana Smidži

Odkaz: <https://srecepty.cz/majorankove-zapecene-brambory>

Příprava

Brambory uvaříme ve slupce. Scedíme a necháme vychladit. Uzené maso (plecko nebo krkovičku) a vajíčka také uvaříme. Vychladlé brambory oloupeme a nakrájíme na kostičky. Přidáme na drobno pokrájené uzené maso a vajíčka a zcezený hrášek. Osolíme, opepříme a přisypeme majoránku. Vše promícháme. Zapékací mísu vymažeme máslem, vysypeme strouhankou a brambory do ní přemístíme. Dáme do trouby vyhřáté na 180 stupňů 10 minut zapéct. Potom vytáhneme, zalijeme vejci rozšlehanými s trochou mléka, zasypeme strouhaným sýrem a ještě 15 minut zapečeme.

Ingredience

- ✓ 800 g brambor
- ✓ 400 g uzeného masa
- ✓ 5 vajíček (3 vařená, 2 syrová)
- ✓ 1 konzerva sterilovaného hrášku
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ 1 hrst majoránky
- ✓ 1 lžička másla
- ✓ 1 lžíce strouhanky
- ✓ 1/2 dcl mléka
- ✓ 100 g strouhaného sýra



Tip k receptu

Místo uzeného masa můžeme použít párky nebo klobásky. V tom případě je ale nejdříve trochu osmažíme na pánvi a pak vmícháme do brambor.



Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Klasika, Rodina, Hlavní chod