

Mls z brambor



Obtížnost: 

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 50min , Porce: 3

2626 kalorií , **0 g** cukrů , **228 g** tuků , **129 g** bílkovin

Autor: Tomáš Pavelka

Odkaz: <https://srecepty.cz/mls-z-brambor>

Příprava

Brambory lehce povaříme, částečně zchladíme a rozkrojíme na půl. Každou polovinu vydlabeme a plníme připravenou směsí. Směs vyrobíme z nastrouhaného salámu, sýru a smetany. Na jednotlivé brambory pokládáme plátky slaniny, uložíme na pekáč, přikryjeme alobalem a v rozehřáté troubě zapékáme. Brambory podáváme za zeleninovou oblohou. Lze přidat ještě pórek a žampiony.

Ingredience

- ✓ 6 větších brambor
- ✓ 300 g Vysočiny
- ✓ 200 g slaniny
- ✓ 200 g Nivy
- ✓ 150 ml smetany ke šlehání
- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ zelenina na oblohu

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně náročnější, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod