

# Pašerácký prejt



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 8

**1784** kalorií , **0 g** cukrů , **12 g** tuků , **36 g** bílkovin

**Autor:** Evík

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/paseracky-prejt>

## Příprava

Brambory ve slupce uvaříme doměkka. Necháme vychladnout a oloupeme. Nastrouháme do mísy. Na rozpuštěném sádle osmažíme na hrubo nakrájenou cibuli, přidáme prolisovaný česnek. Promícháme a necháme vychladnout. Poté přidáme k nastrouhaným bramborám, dále přidáme žloutky a osolíme, opeříme a přidáme majoránku. Dobře promícháme a nakonec vmícháme tuhý sníh z bílků. Zapékací pekáč vymažeme sádlem a nalijeme do něj vzniklou hmotu. V troubě ji upečeme dozlatova.



### Tip k receptu

Zapíjíme pivem.



## Ingredience

- ✓ 1 kg brambor
- ✓ 100 g sádla
- ✓ 40 g strouhanky
- ✓ 2 vejce
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 hlávka česneku
- ✓ špetka soli
- ✓ troška majoránky
- ✓ troška pepře

## Kategorie

Obyčejný den, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Svačinka