

Pivovarské brambory



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

1757 kalorií , **20 g** cukrů , **89 g** tuků , **36 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/pivovarske-brambory>

Příprava

Brambory oloupeme a nakrájíme na plátky, dáme je do zapékací misky, poklademe tenkými plátky cibule a anglické slaniny. Pokryjeme další vrstvou brambor, zalijeme smetanou, kterou jsme rozšlehali s pivem, osolíme, opepříme a pečeme cca 60 minut.

Ingredience

- ✓ 1 kg brambor
- ✓ 500 g cibule
- ✓ 100 g anglické slaniny
- ✓ 3 dcl světlého piva
- ✓ 125 ml smetany
- ✓ 4 lžíce másla
- ✓ pepř
- ✓ sůl

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Podzim, Finančně náročnější, Zelenina, Jídlo na každý den, Labužník