

Plněné brambory v alobalu

Obtížnost: ○○○○○

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

194 kalorií , 0 g cukrů , 5 g tuků , 6 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/plnene-brambory-v-alobalu>

Příprava

Na masti zapeníme nakrájanú cibuľu a nakrájané údené mäso. Surové zemiaky oškriabeme a vytvoríme v nich dutiny. Vykrojené časti zemiakov zomelieme spolu s údeným mäsom, pokoreníme, pridáme zelenú petržlenovú vňať, vajíčko a mierne posolíme. Touto zmesou vyplníme otvor zemiakov. Alobal potrieme olejom, zabalíme doň zemiaky a pečieme v dobre vyhriatej rúre na 150°C asi 40 minút.

Tip k receptu

K upečeným zemiakom podávame zeleninový šalát.

Ingredience

- 12 středně velkých brambor
- 500 g uzeného masa
- 4 cibule
- 1 lžíce petrželové nati
- troška mletého pepře
- 1 vejce
- špetka soli
- troška olivového oleje na vytření alobalu
- 1 lžíce sádla

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Předkrm