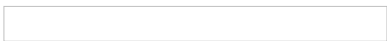


# Salámová směs v alobalu



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

**863** kalorií , **0 g** cukrů , **84 g** tuků , **26 g** bílkovin

**Autor:** Beruska64

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/salamova-smes-v-alobalu>

## Příprava

Brambory, rajčata, papriky a cibuli nakrájíme na plátky. Salám, sýr nakrájíme na kostičky. Vše to smícháme, promícháme s nasekanou petrželkou, osolíme, opepříme. Rozdělíme na 4 porce, každou dáme na máslem vymazaný alobal a zabalíme. Dáme péct do trouby, pečeme cca 40 minut při 160 °C. Podáváme s pečivem.

## Ingredience

- 50 dkg měkký salám
- 100 g Eidamu (Edam)
- 6 brambor
- 4 rajčata
- 4 papriky
- 2 cibule
- 5 lžic másla
- 1 lžíce nadrobno nasekané petrželové natě
- špetka soli
- špetka pepře

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod