

Švýcarské brambory



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 10min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

1801 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **32 g** bílkovin

Autor: Maja

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

Příprava

Vymastíme větší pekáček sádlem a poklademe plátky syrových oloupaných brambor, osolíme, opeříme, přidáme kolečka cibule, nahrubo usekaný česnek, pokrájené uzené maso, vrstvu Ementálu a opakujeme. Zakončíme vrstvou osolených brambor. Zakryté pečeme asi 30 minut, potom odkryjeme, zalijeme smetanou a pečeme dalších cca 40 minut, až brambory zrůžoví.

Ingredience

- 1,5 kg syrových brambor
- 1/2 l smetany
- 4 cibule
- 3 stroužky česneku
- 600 g uzeného masa
- 200 g Ementalu
- 1 lžíci sádla
- sůl
- pepř

Kategorie

Obyčejný den, Švýcarská, Zima, Finančně náročnější, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod