

# Zapečená mrkev s bramborem



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

**1387** kalorií , **17 g** cukrů , **68 g** tuků , **55 g** bílkovin

**Autor:** Angel 666

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/zapecena-mrkev-s-bramborem>

## Příprava

Očištěnou mrkev nakrájíme na kolečka (větší kolečka můžeme přepůlit) a v lehce osolené vodě povaříme skoro doměkka. Cibuli nakrájíme nadrobno, salám na kostičky a obojí orestujeme na lžici oleje. V míse smícháme salámovou směs s povařenou mrkví, přidáme brambory nakrájené na poloviny plátků, drobně nasekaný česnek a dvě třetiny nasekané petrželky (zbytek si odložíme stranou). Vše osolíme, opepříme a přendáme do pekáčku, který jsme vymastili lžící oleje. Vložíme do trouby a necháme při 180 °C asi 20 minut zapékat. Vejce rozšleháme s mlékem a po 20 minutách rovnoměrně nalijeme na mrkev. Necháme ještě asi 10 minut zapékat. Nakonec na povrch nasypeme sýr a na pár minut ještě vrátíme do trouby, aby se sýr rozpustil. Při podávání porce na talířích posypeme zbytkem petrželky.

## Ingredience

- ✓ 500 g mrkve
- ✓ 500 g vařených brambor
- ✓ 1 velká cibule
- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ 200 g měkkého salámu
- ✓ 2 lžíce oleje
- ✓ 2 vejce
- ✓ 1/2 šálku mléka
- ✓ 100 g strouhaného sýra
- ✓ hrst petrželové natě
- ✓ sůl
- ✓ pepř

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Klasika, Rodina, Hlavní chod

