

Zapečená pikantní směs

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

2149 kalorií , **0 g** cukrů , **99 g** tuků , **110 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/zapecena-pikantni-smes>

Příprava

Uzenky nakrájíme na menší kousky. Pečené maso, šunku, uzenky, slanečky, cibuli a uvařené brambory rozemeleme. Osolíme, opepříme a promícháme s kysanou smetanu, se žloutkem a sněhem z bílků. Směs upravíme do malých ohnivzdorných misek vymazaných máslem a vysypáných strouhankou. Posypeme strouhaným sýrem, zakapeme máslem a zprudka zapečeme v troubě.

Ingredience

- 150 g šunky
- 150 g slanečka
- 150 g uzené makrely nebo jiných uzenek dle chuti
- 100 g studené pečeně
- 1 cibule
- 3 brambory
- 2 lžíce kysané smetany
- 1 vejce
- 40 g másla
- 40 g parmazánu
- sůl
- pepř
- strouhanka

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Jídlo na každý den, Návštěva, Hlavní chod