

# Zapečená pražma s bramborami



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 35min  
Celkový čas: 50min , Porce: 4

742 kalorií , 0 g cukrů , 28 g tuků , 44 g bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/zapecena-prazma-s-bramborami>

## Příprava

Pražmu osolíme a opepříme. Brambory oloupeme a nakrájíme na kolečka. Osolíme a opepříme. Utřený česnek smícháme s nasekanou petrželkou a olejem. Směsí potřeme dno pekáčku. Do pekáčku naskládáme vrstvu brambor, poté dvě filety pražmy, chilli papričky nakrájené na kolečka a poté brambory. Opět potřeme olejovou směsí a pak dáme zase pražmu, chilli papričky a nakonec brambory. Posypeme strouhaným sýrem a pečeme 35 minut na 180 °C.



### Tip k receptu

Vystačí nám jedna pražma nakrájená na čtyři filety.



## Ingredience

- ✓ 400 g brambor
- ✓ 100 ml olivového oleje
- ✓ 100 g parmezánu
- ✓ 4 stroužky česneku
- ✓ 4 kousky pražmy
- ✓ 1-2 ks chilli papričky
- ✓ 1 hrst petrželové natě
- ✓ 7 g soli
- ✓ 7 g pepře

## Kategorie

Obyčejný den, Italská, Bezlepková, Celoročně, Finančně nenáročná, Ryby a dary moře, Zelenina, Hlavní chod