

Zapečené brambory po staročesku

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

1790 kalorií , **0 g** cukrů , **93 g** tuků , **52 g** bílkovin

Autor: guestka1

Odkaz: <https://srecepty.cz/zapecene-brambory-po-starocesku>

Příprava

Oloupané brambory uvaříme, scedíme a rozmačkáme. Přidáme teplé mléko a uděláme hustší kaši. Na opečenou slaninu přidáme cibuli a mírně osmahneme. Vložíme kysané zelí, kmín a podusíme. Do vymaštěné zapékací misky dáme polovinu bramborové kaše a na ni rozprostřeme dušené zelí. To pokryjeme druhou polovinou kaše. Pečeme ve středně vyhřáté troubě. Zdobíme dozlatova osmaženou cibulkou.

Ingredience

- 1 kg brambor
- 500 g kyselého zelí
- 200 g anglické slaniny
- 1 cibule
- špetka soli
- troška kmínu
- 200 ml mléka
- lžíce oleje

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Hlavní chod