

Zapečené brambory se šlehačkou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 6

748 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 20 g bílkovin

Autor: Maja

Odkaz: <https://srecepty.cz/zapecene-brambory-se-slehackou>

Příprava

Uvařené a oloupané brambory krájíme na plátky a naskládáme na dno menšího pekáčku, který vymažeme sádlem. Tuto vrstvu brambor posypeme kmínem a na ni naskládáme plátky lančmítu (1/2 konzervy) a ty posypeme grilovacím kořením. Vrstvy ještě jednou vystřídáme a nakonec zakončíme bramborami které posypeme jak grilovacím kořením, tak i kmínem. Vše zalijeme smetanou a dáme zapéct do trouby.

Ingredience

- 1 konzerva Luncheon Meat (lančmítu)
- 1 kg vařených brambor
- 400 ml smetany do omáčky
- 3 lžičky grilovacího koření
- 3 lžičky kmínu
- 1 lžička sádla

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Rychlovka, Rodina, Příloha

