

Zapékané brambory s česnekem



Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 2

845 kalorií , 5 g cukrů , 53 g tuků , 22 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/zapekane-brambory-s-cesnekem>

Příprava

Brambory umyjeme a dáme vařit ve slupce. Oloupanou cibuli nakrájíme na tenká půlkolečka a česnek si nastrouháme na jemné nudličky. Na oleji osmažíme cibuli do světlerůžova, do odstavené vmícháme česnek a promícháme. Přendáme jí do zapékačkové misky a vymažeme s ní dno i boky. Přidáme přes kolečko protlačené brambory, posypeme 1 lžičkou koření a promícháme. Směs v misce prsty pouze urovnáme. Dáme zapéct do trouby asi na 10 minut a poté zalijeme rozšlehanými vejci s mlékem, pepřem a lžičkou koření. Misku vložíme zpět do trouby a dopékáme při 160°C asi 30 minut. Zapečené brambory z misky vyklopíme na talíř a nakrájíme na porce.

Ingredience

- ✓ 100 g cibule
- ✓ 3-5 stroužků česneku
- ✓ 3 lžíce slunečnicového oleje
- ✓ 300 g brambor vařených ve slupce
- ✓ 2 lžičky koření na americké brambory
- ✓ 2 vejce
- ✓ 50 ml mléka
- ✓ špetka pepře

Kategorie

Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo na každý den, Vegetarián, Hlavní chod



Tip k receptu

Brambory se mohou dochutit majoránkou, nebo do vajec přidáme trochu strouhaného sýra. Podle chuti i česneku může být více. Zapékáme v misce o obsahu 3/4 litru. Chutí a vůní připomínají bramborák.

