

Zapékané brambory s cibulí



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 40min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 4

889 kalorií , 0 g cukrů , 58 g tuků , 26 g bílkovin

Autor: JanaB

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

Příprava

Dáme si vařit asi na 1 hodinu uzený bůček na pařák, nerozbalený, v původním obalu. Brambory omyjeme a uvaříme ve slupce doměčka. Menší cibule oloupeme a nakrájíme na čtvrtky. Do menší dózy s víčkem dáme 3 lžíce oleje, 1 lžičku koření na americké brambory a promícháme. Do toho vložíme nakrájenou cibuli a dózu uzavřeme. Občas nádobu převrátíme, aby cibule do sebe natáhla ochucený olej. Uvařený bůček necháme trochu zchladnout. Potom obal rozstříhneme a šťávu ze sáčku vylijeme do zapékací formy. Přidáme olej z cibulí a krouživým pohybem rozlijeme po dně i po stěnách zapékací formy. Brambory protlačíme přes kolečko na salát a bůček nakrájíme na malé kostky. Přidáme dle vlastního výběru trochu barevné zeleniny, aby byl pokrm trochu pestrý. Vše dáme do zapékací formy, velmi jemně poprášíme kořením na americké brambory a dobře promícháme. Brambory by měly být v nižší vrstvě. Urovnáme je a do nich vtlačíme čtvrtky cibule. Vložíme do předehřáté trouby a 25 minut zapékáme při 200°C. Ve 3 lžících mléka rozšleháme vejce s pepřem. Předpečené brambory zalijeme vejci a

Ingredience

- ✓ 20 dkg uzeného bůčku
- ✓ 40 dkg brambor vařených ve slupce
- ✓ 5 menších cibulí
- ✓ 1 lžička koření na americké brambory
- ✓ 3 lžíce slunečnicového oleje
- ✓ 3 vejce
- ✓ 3 lžíce mléka
- ✓ troška mletého pepře

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Klasika, Rodina, Hlavní chod

vložíme zpět do trouby ještě na 15 minut.



Tip k receptu

Brambory ani vejce nesolíme.

