

Zapékané brambory s houbami



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 6

958 kalorií , 0 g cukrů , 32 g tuků , 44 g bílkovin

Autor: Mall

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

Příprava

Brambory oloupeme a nakrájíme na tenká kolečka. V hlubší pánvi na trošce oleje osmažíme drobně nakrájenou cibulku, přidáme nakrájené houby, osolíme a za stálého míchání usmažíme. Ochutíme kmínem a pepřem, přidáme nadrobno nakrájenou šunku a zamícháme. Zapékací nádobu vymastíme olejem, naskládáme do ní polovinu brambor, osolíme, na ně rozložíme houbovou směs, na kolečka nakrájená vařená vejce a přikryjeme druhou částí brambor. Ve smetaně rozšleháme vejce, ochutíme Vegetou, vylijeme na brambory a ve vyhřáté troubě zapečeme.

Ingredience

- ✓ 700 g brambor uvařených ve slupce
- ✓ 1 cibule
- ✓ 250 g čerstvých nebo mražených hub
- ✓ 100 g šunky
- ✓ 2 vejce uvařená na tvrdo
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ mletý kmín
- ✓ olej
- ✓ 1 vejce
- ✓ 1 dcl smetany
- ✓ Vegeta

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo na každý den, Chudý student, Hlavní chod

