

Zapékané brambory s kuřecím a krabím masem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

1035 kalorií , **0 g** cukrů , **58 g** tuků , **118 g** bílkovin

Autor: pskrob

Odkaz: <https://srecepty.cz/zapekane-brambory-s-kurecim-a-krabim-masem>

Příprava

Do pekáčku dáme plátek másla poklademe na kolečka nakrájené brambory a na kostičky nakrájené kuřecí a krabí maso. Posolíme, opepříme a přidáme plátky nivy. Zakryjeme opět plátky brambor a zalijeme smetanou. Dáme tak na 60 minut péci do trouby na 180 - 200°C.

Tip k receptu

Podáváme se zeleninovým salátem.

Ingredience

- 6 brambor dle velikosti pekáčku
- 400 g kuřecího masa
- 1 balení krabích tyčinek
- 250 ml smetany
- asi 1 lžičce soli
- 15 dkg Nivy
- 1 lžičce másla
- troška pepře

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

