

Zapékané brambory s tvarohem a šunkou

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 6

1751 kalorií , 0 g cukrů , 56 g tuků , 130 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/zapekane-brambory-s-tvarohem-a-sunkou>

Příprava

Zemiaky umyjeme a uvaríme v šupke.
Vychladnuté očistíme, pokrájame na kolieska.
Tvaroh vymiešame s kyslou smotanou, soľou, šunkou a posekaným kôprom. Slaninu pokrájame na kocky a opražíme. Zapekaciu misu vymastíme maslom, poukladáme zemiaky, posolíme, potrieme rozmiešaným tvarohom, posypeme opraženou slaninou a prikryjeme zvyšnými zemiakmi. Posolíme, polejeme vyškvařenou masťou zo slaniny. Zapečieme vo vyhriatej rúre.

Tip k receptu

Ako prílohu podávame paradajkový šalát a zapíjame zákvasom.

Ingredience

- 1000 g brambor
- 250 g tvrdého tvarohu
- 150 g šunky
- 200 ml zakysané smetany
- 100 g uzené slaniny
- 2 lžíce másla
- 1 lžička soli
- 1 lžíce zeleného kopru

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Finančně nenáročná, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod