

Zapékané brambory s uzeným a okurkou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

956 kalorií , 2 g cukrů , 72 g tuků , 25 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/zapekane-brambory-s-uzenym-a-okurkou>

Příprava

Do zapékačké mísy dáme olej a krouživým pohybem ho rozlijeme po dně i po stěnách. Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme a protlačíme přes kolečko na salát. Cibuli a okurky nakrájíme na drobné kostičky. Sýr nastrouháme na jemno. Vejce rozšleháme s 1 lžící vody. Dno formy s olejem posypeme 1 lžičkou koření, přidáme obrané uzené maso, cibuli, okurky a brambory. Povrch posypeme další lžičkou koření a promícháme. Brambory pouze urovnáme, nestlačujeme. Dáme zapéct do trouby při 200 °C na 15 - 20 minut.

Rozšlehaná vejce s vodou opepříme dle chuti a vmícháme do nich jemně nastrouhaný sýr, nesolíme. Zapečené brambory zalijeme vejci a dopečeme do červena asi 20 - 30 minut.

Ingredience

- ✓ 100 g uzeného masa
- ✓ 1 střední cibule
- ✓ 4 lžíce slunečnicového oleje
- ✓ 2 lžičky koření na americké brambory
- ✓ 100 g sladkokyselých okurek
- ✓ 300 g brambor vařených ve slupce
- ✓ 3 plátky eidamu
- ✓ 3 vejce
- ✓ mletý pepř dle chuti

Kategorie

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

