

Zapékané brambory se slaninou



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 10min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

2343 kalorií , **0 g** cukrů , **177 g** tuků , **108 g** bílkovin

Autor: tikivikiniki

Odkaz: <https://srecepty.cz/zapekane-brambory-se-slaninou>

Příprava

Množství ingrediencí (brambory, slanina, cibule) dle velikosti zapékačí mísy. Zapékačí mísu vymažeme sádlem. Oloupeme brambory a nakrájíme na 0,5 cm silné plátky, rozkrojíme cibuli na půl a pak na plátky, nakrájíme slaninu (ideální koupit rovnou krájenou). Do mísy dáme na dno nejdříve nakrájené syrové brambory, na ně proužky cibule, důkladně posolíme a podle potřeby popepříme, pak slaninu. Pak zase brambory, cibule, sůl, pepř, slanina... Poslední vrstvu tvoří brambory, sůl, pepř. Poté rovnoměrně zalijeme smetanou, důležité je nedávat brambory a slaninu moc natěsno nebo nahusto, jinak tím smetana dobře neproteče. Přikryjeme víkem mísy, dáme zapéct na 230 °C, cca 1 hodinu, dokud nezačnou horní brambory zlátnout. Mezitím si najemno nastrouháme sýr. Až budou hotové brambory, posypeme sýrem a bez víka pečeme ještě asi 10 minut, až začne lehce zlátnout i sýr.

Ingredience

- ✓ 1/2 kg brambor
- ✓ 300 g anglické slaniny
- ✓ 1-2 cibule
- ✓ 215 g smetany
- ✓ 250 g Eidamu
- ✓ kousek sádla
- ✓ sůl
- ✓ pepř

Kategorie

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