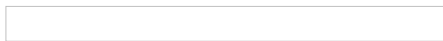


Bramborová roláda s houbami



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

1633 kalorií , **0 g** cukrů , **12 g** tuků , **40 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramborova-rolada-s-houbami>

Příprava

Běžným způsobem připravené těsto na vále rozválíme. Nakrájenou cibuli zpěníme na tuku, přidáme očištěné a rozkrájené houby a podusíme. Po změknutí odstavíme, do prochládlého přidáme vejce a zahustíme strouhankou. Rozvrstvíme na bramborové těsto, poté ho stočíme v menší roládu a vaříme cca 20-25 minut. Uvařenou roládu rozkrájíme a polijeme sádlem se škvarkami. Podáváme s čerstvým salátem.

Ingredience

- 1 balení Bramborového těsta v prášku
- 2 lžíce tuku
- 1 cibule
- 300 g hub
- 2 vejce
- 1/2 hrnečku strouhanky
- 1/2 hrnečku sádla
- 1 hrst škvarků

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Houby, Klasika, Rodina, Hlavní chod, Ostatní