

Brambory zapečené s hlívou ústříčnou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 55min , Porce: 8

3150 kalorií , **2 g** cukrů , **61 g** tuků , **107 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/brambory-zapecene-s-hlivou-ustricnou>

Příprava

V šupke uvarené zemiaky nakrájame na plátky. Umyté hlívy pokrájame na menšie kúsky, urestujeme na cibuli, pridáme do nakrájaných zemiakov, posolíme, pokoreníme, zľahká premiešame a vložíme do vymasteného pekáča. V horúcej rúre nahrejeme, zalejeme vajíčkami rozšľahanými v smotane, posypeme nastrúhaným syrom a dopečieme.

Tip k receptu

Podávame s rôznymi druhmi zeleninových šalátov.

Ingredience

- 1500 g brambor
- 500 g hlívy ústříčné
- 150 g sádla
- 6 vajec
- 100 g strouhaného sýru
- 2 cibule
- sůl podle potřeby
- troška mletého pepře
- 200 ml sladké smetany

Kategorie

Česká, Celoročně, Houby, Jídlo na každý den, Labužník, Hlavní chod

