

Zapečená pražma s bramborami



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

742 kalorií , **0 g** cukrů , **28 g** tuků , **44 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/zapecena-prazma-s-bramborami>

Příprava

Pražmu osolíme a opeříme. Brambory oloupeme a nakrájíme na kolečka. Osolíme a opeříme. Utřený česnek smícháme s nasekanou petrželkou a olejem. Směsí potřeme dno pekáčku. Do pekáčku naskládáme vrstvu brambor, poté dvě filety pražmy, chilli papričky nakrájené na kolečka a poté brambory. Opět potřeme olejovou směsí a pak dáme zase pražmu, chilli papričky a nakonec brambory. Posypeme strouhaným sýrem a pečeme 35 minut na 180 °C.

▣ Tip k receptu

Vystačí nám jedna pražma nakrájená na čtyři filety.

Ingredience

- 400 g brambor
- 100 ml olivového oleje
- 100 g parmezánu
- 4 stroužky česneku
- 4 kousky pražmy
- 1-2 ks chilli papričky
- 1 hrst petrželové natě
- 7 g soli
- 7 g pepře

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Bezlepková, Celoročně, Finančně nenáročná, Ryby a dary moře, Zelenina, Hlavní chod

