

# Zapečené brambory s romadurem



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 2

**239** kalorií , **0 g** cukrů , **17 g** tuků , **18 g** bílkovin

**Autor:** JanaB

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/zapecene-brambory-s-romadurem>

## Příprava

Menší zapékačí formu vymažeme máslem. Brambory oškrábeme, omyjeme a nakrájíme na 1 cm široké plátky. Dno vymazané zapékačí formy vyložíme plátky brambor a posypeme je kořením na americké brambory. Romadur nastrouháme na slzičkovém struhadle a posypeme s ním brambory. Vejce rozšleháme s mlékem a vylijeme na připravené brambory. Formu vložíme do předehřáté trouby na 150°C a pečeme asi 30 minut, poté zvýšíme teplotu na 200°C a dopečeme do zlatova - asi 15 minut. Zapečené brambory s romadurem podáváme se zeleninovým salátem nebo okurkou.

## Ingredience

- 4 střední brambory
- 1 romadůr
- 2 lžičky koření na americké brambory
- 3 vejce
- 150 ml plnotučného mléka

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Zelenina, Jídlo na každý den, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod

