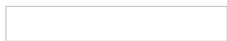


Bramboropizza



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

369 kalorií , **40 g** cukrů , **5 g** tuků , **16 g** bílkovin

Autor: Roxana

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramboropizza>

Příprava

Brambory nastrouháme nahrubo a vymačkáme vodu, jako při přípravě bramboráku. Osolíme, opepříme a dáme vyšší vrstvu brambor smažit na pánev. Pomaleji smažíme, po chvíli placku otočíme a opékáme po druhé straně. Navrh během smažení klademe pokrájený salám, rajče, papriku, na kolečka pokrájenou cibuli a zalijeme rozmíchaným vajíčkem. Pak přikryjeme poklicí a necháme smažit. Až začne vonět a brambory budou opečené zespodu, nasypeme navrh strouhaný sýr a provensálské koření. Ještě na chvíli přikryjeme a necháme lehce zapéci, asi minutu. Podáváme s kečupem, či tatarkou, ev.dressingem.

Tip k receptu

Tento recept má výhodu, že se dá spotřebovat, co zrovna v lednici zbylo, třeba sterilované žampiony, veškeré houby, zelenina, sýr, salám atd. - fantazii a zásobám lednice se meze nekladou.

Ingredience

- 4 - 5 brambor dle velikosti
- 1 cibule
- 1 paprika
- 1 rajče
- 1 sterilovaná okurka
- 2 vejce
- kousek strouhaného Eidamu
- špetka provensálského koření
- špetka pepře mletého
- kousek měkkého salámu

Kategorie

Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod