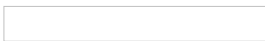


Bramborový koláč



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

2587 kalorií , **5 g** cukrů , **159 g** tuků , **59 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramborovy-kolac>

Příprava

Zemiaky v šupke umyjeme, dáme do hrnca, zalejeme vodou, pridáme rascu a uvaríme do mäkka. Vodu zlejeme, necháme trocha vychladnúť, ošúpeme ich a poprekrajujeme na polovice. Zapekaciú misu vyložíme rozvaľkaným lístkovým cestom, potrieme sardelovou pastou a polejeme rozpusteným maslom. Na cesto poukladáme rozpolené zemiaky, reznou stranou dole. Osolíme ich, okoreníme a posypeme posekanými orieškami. V smotane dobre rozmiešame vajíčka, rozotretý cesnak, soľ a korenie. Nalejeme na zemiaky, posypeme ich nahrubo postrúhaným údeným syrom a dáme do dobre vyhriatej rúry zapieť.

Tip k receptu

Hotové zemiaky posypeme čerstvým oreganom. Namiesto orieškov môžeme dať olivy. K zemiakom podávame uhorkový šalát.

Ingredience

- 500 g brambor
- 250 ml zakysané smetany
- 4 vejce
- 150 g strouhaného uzeného sýra
- 120 g listového těsta
- 3 lžíce másla
- 4 stroužky česneku
- 1 lžička kmínu
- troška mletého pepře
- sůl podle potřeby
- 1 lžička oregana
- 100 g posekaných lískových ořechů
- 1 lžíce sardelové pasty

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Hlavní chod