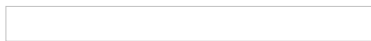


Brambory plněné masem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 6

1507 kalorií , **1 g** cukrů , **75 g** tuků , **41 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/brambory-plnene-masem>

Příprava

Očistené zemiaky umyjeme a v strede vydlabeme. Mäso zomelieme, pridáme namočenú a vytlačenú žemlu, vajce, soľ, mleté čierne korenie, postrúhanú cibuľu a pomiešame. Pripravené zemiaky naplníme plnkou, dáme na kastról, podlejeme troškou vody a prikryté pomaly udusíme do mäkka. Z múky a masla pripravíme svetlú zápražku, zalejeme ju vodou, pridáme bobkový list, soľ, trochu cukru a octu a povaríme asi 15 minút. Nakoniec pridáme toľko mlieka, aby vznikla polohustá omáčka, ktorou polejeme udusené naplnené zemiaky.

Tip k receptu

Toto jedlo je ešte chutnejšie, keď naplnené zemiaky dáme upiecť do rúry a až potom zalejeme omáčkou.

Ingredience

- 600 g veľkých brambor
- 150 g vepřového masa
- 150 g uzeného masa
- 1 houska
- 1 vejce
- 1 cibule
- 40 g hladké mouky
- 40 g másla
- 200 ml mléka
- 10 g cukru krystal
- 1 bobkový list
- 1 lžička soli
- troška mletého pepře

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod