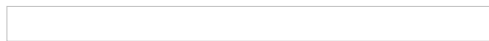


Brambory zapečené se žampiony



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

2152 kalorií , **1 g** cukrů , **130 g** tuků , **74 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/brambory-zapecene-se-zampiony>

Příprava

Oškrábané brambory překrájíme na půlky, středy vyhloubíme a brambory v troubě upečeme. Na plátky nakrájené houby-nejlépe žampiony- osolíme, opeříme a na másle podusíme doměkka. Po vychladnutí je smícháme s rozšlehanými vejci a strouhaným sýrem, směs rozdělíme na půlky brambor, rozložíme je na olejem vymaštěnou zapékač mísu a zapečeme, až se sýr začne rozpouštět. Podáváme se zeleninovým salátem.

Ingredience

- 1 kg brambor
- 300 g hub (žampionů)
- 80 g másla
- 2 vejce
- 100 g strouhaného sýra
- špetka soli
- 1 špetka pepř
- 2 lžíce slunečnicového oleje

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská,
Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika,
Rodina, Hlavní chod