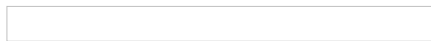


Pikantní brambory v trojobalu



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 50min , Porce: 2

1306 kalorií , **1 g** cukrů , **33 g** tuků , **57 g** bílkovin

Autor: Hloušková

Odkaz: <https://srecepty.cz/pikantni-brambory-v-trojobalu>

Příprava

Brambory i se slupkou nakrájíme na silné plátky a uvaříme je ve slané vodě dopoloměkka, slijeme vodu a necháme vychladnout. Strouhanku, sýr a mletou papriku smícháme na talíři. V misce rozšleháme vejce. Plátky brambor namáčíme do rozšlehaných vajec a obalíme ve směsi strouhanky, sýra a papriky. Smažíme na pánvi v rozehrátém oleji po obou stranách. Hotové posypeme ještě paprikou. Můžeme použít i ostrou papriku. Podáváme se zeleninovým salátem.

Ingredience

- 3 velké brambory
- 16 lžíc strouhanky
- 8 lžíc strouhaného sýru
- 2 vejce
- 1,5 lžičky mleté papriky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo na každý den, Klasika, Chudý student, Hlavní chod, Svačina