

Štrachanda



Obtížnost: □□□□□

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

1970 kalorií , **1 g** cukrů , **69 g** tuků , **58 g** bílkovin

Autor: sonizna

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

Příprava

Smícháme vejce, smetanu a krupici a do této směsi naložíme houby na půl hodiny. Škvarky nakrájíme na kousky, cibuli najemno a společně je opečeme na pánvi. Přidáme sůl, kmín, majoránku a zázvor. Orestujeme. Pekáček vymažeme máslem a vysypeme strouhankou. Na spodek dáme polovinu na plátky nakrájených brambor, na to škvarkovou směs a druhou polovinu brambor. Pečeme 10 minut na 175 °C. Poté zalijeme houbovou směsí a pečeme dozlatova.

Tip k receptu

Váha brambor je v receptu až po uvaření. Houby jsou sušené.

Ingredience

- 50 g hub
- 120 g krupice
- 150 g škvarků
- 600 g brambor
- 3 ks vejce
- 1 ks cibule
- 5-6 stroužků česneku
- 6 lžíc smetany ke šlehání (šlehačka)
- 1/2 lžíce sádla
- 1/2 lžíce kmínu
- 4 lžíce másla
- 5 lžíc strouhanky
- 1 lžička soli
- 1 lžička majoránky
- 1/2 lžičky zázvoru

Kategorie

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

