

co dům dal

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kabanos 200 g
- tvrdý sýr 150 g
- brambory 6 ks
- mrkev 2 ks
- masyté papriky 2 ks
- cibule 2 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Na olej nebo jiným tukem vymazaný plech vyskládáme na osminky nakrájené, dobře omyté brambory i se slupkou (kdo ji nemá rád, může brambory oloupat) nebo již starší uvařené brambory
2. Přidáme očištěnou, případně oškrábanou, na kousky nakrájenou zeleninu, nasekané bylinky, ingredience mírně podlijeme vodou nebo vývarem, osolíme, okořeníme pepřem a vegetou
3. Plech dáme do trouby vyhřáté na 180-190 °C a pečeme 30 minut, během pečení směs občas promícháme
4. Deset minut před koncem pečení do pokrmu přidáme na kolečka nakrájenou klobásu, nebo kousky upečeného či udušeného masa a vše posypeme nastrouhaným sýrem.