

Zeleninový nákyp

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 6

- Celer 450 g
- Petržel 400 g
- Brambory 600 g
- Mrkev 400 g
- Česnek 5 stroužek
- Olivový olej 2 lžíce
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepeř dle chuti 1 špetka
- Slanina 200 g
- Hermelín 350 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Troubu předehřejte na 200 °C. Plátky celeru, petržele, brambor a mrkve dejte do mísy. Přidejte česnek, olej, sůl a pepř a dobře promíchejte, aby se všechny kusy obalily olejem. Pak zeleninu vyskládejte spolu se špekem a sýrem do zapékací mísy o rozměrech zhruba 28×34 cm. Poslední vrstvou by měl být sýr. Přiklopené alobalem pečte 25 minut. Pak alobal odklopte a pečte 15-20 minut dozlatova.

