

Brambory zapečené se zelím

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 3

- Brambory, varný typ A 1 kg
- Libový uzený bůček 250 g
- Kysané zelí 100 g
- Slanina, na nudličky 50 g
- Kousek másla 1 ks
- Vejce 2 ks
- Mléko 2 lžíce
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Brambory omyjte a uvařte ve slupce doměčka. Trvá to zhruba 15 minut. Poté je nechte lehce zchladnout, oloupejte je a nakrájejte na plátky. Uzený bůček nakrájejte na nudličky a kysané zelí pokrájejte na menší kousky.

Slaninu opečte na kousky másla na pánvi a pak dejte na dno pekáčku. Na opečenou uzeninu vyskládejte plátky brambor, osolte je a opepřete, na ně dejte vrstvu nakrájeného bůčku, na bůček kysané zelí, na zelí druhou vrstvu brambor. Osolte je a opepřete. Vejce našlehejte v širším hrnečku, přidejte mléko a směsí zalijte brambory a nechte 20 - 25 minut péct dozlatova v troubě vyhřáté na 180°C.