

Bramborový nákyp s kaputičkami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 800 g
- Růžičková kapusta 300 g
- Smetana 12% 2 dl
- Vejce 4 ks
- Uzená krůtí prsa 120 g
- Lučina 80 g
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Máslo na vymazání a strouhanka na vysypání formy 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory oloupeme, nakrájíme na plátky silné asi 2 mm, propláchneme je studenou vodou a necháme odkapat. Pak je nasypeme do hrnce s vroucí osolenou vodou a necháme přejít varem. Nasypeme je do síta a necháme odkapat. Kapustičky očistíme, rozkrojíme na poloviny a krátce spaříme ve vroucí osolené vodě. Ihned je zchladíme ve studené vodě a necháme odkapat. Bramborové plátky nasypeme do mísy, přidáme vejce, smetanu s lučinou, osolíme a opatrně promícháme. Polovinu směsi rozdělíme na dno vymazané a vysypané zapékací formy. Poklademe je půlkami kapustiček, posypeme na nudličky nakrájeným uzeným masem, zakryjeme druhou polovinou směsi a pečeme dozlatova asi 40 minut při 160°C.