

Pruhovaná bábovka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 1 kg
- Uzené maso 250 g
- Niva 200 g
- Vejce 5 ks
- Špenát 1 ks
- Sůl, pepř, kmín 1 ks
- Sádlo na vymazání bábovky 1 ks
- Strouhanka na vysypání 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvaříme do poloměkka, nakrájíme na menší kousky a okořeníme. Uzeninu nebo naso také drobně nakrájíme, nivu nastroháme a špenát upravíme a ochutíme. Do dobře vymazané a vysypané bábovkové formy nebo zapékací misky vrstvíme: brambory, uzeninu, špenát, sýr. Toto ještě zopakujeme a na vrch brambory. Zalijeme rozšlehanými vejci a dáme zapéct