

# Zapečená všehochuť

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Vařené brambory 500 g
- Kabanos 150 g
- Mražená zelenina 250 g
- Vejce 4 ks
- Cibule 1 ks
- Zelená paprika 50 g
- Červená paprika 50 g
- Koření Aztécký poklad 1 ks
- Sůl 1 ks

**Doba přípravy:** 50 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Brambory nastrouháme na velkých okách struhadla a vložíme do misky. Přidáme na nudličky nakrájený kabanos, zeleninu (dala jsem asijskou zeleninovou směs), pokud jsou velké kusy také překrojíme, cibuli

nakrájenou na kostičky, nakrájenou papriku (pro barvu), okořeníme a podle chuti dosolíme. Nakonec do směsi rozklepneme vejce a promícháme. Vložíme do máslem vymazané zapékové misky a při teplotě cca 180°C upečeme. Podáváme se zeleninou nebo zeleninovým salátem.