

Bramborový nákyp s mrkví

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 60 minut

Postup přípravy

Syrovou mrkev a syrové brambory nakrájíme na plátky. Do vymazané a vysypané formy dáváme střídavě vrstvu brambor a mrkve. Zalijeme zálivkou, kterou připravíme smícháním mléka, jogurtu, vajíčka a koření. To vše posypeme na kostky nakrájenou šunkou. Zapečeme v troubě 45 minut na teplotu 200 stupňů Celsia.

Ingredience

- **Mrkev** - 196 g
- **Brambory** - 210 g
- **Jihočeský jogurt bílý min. 25% 200 g** - 100 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 100 g
- **Dušená šunka standard hranatá, kráj. 100 g** - 100 g
- **Strouhanka** - 10 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Muškatový květ** - 1 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Olej slunečnicový** - 12 g
- **Vejce** - 40 g

