

Maďarské brambory

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Postup přípravy

Umyté brambory nakrájíme na kolečka, cibuli, papriky na nudličky a česnek na plátky. Do vymaštěné zapékací misky postupně vrstvíme nakrájené ingredience. Jako první polovinu brambor, které osolíme, opepříme a opaprikujeme. Na ochucené brambory rozložíme cibuli, česnek, papriku a zakryjeme druhou polovinou brambor. Na mírně rozehřátém oleji orestujeme protlak, zalijeme vodou a přidáme Masox. Zálivku zahustíme jíškou (na oleji zpěníme mouku), povaříme a nalijeme na brambory. Pečeme v troubě na 200°C asi 30 minut.

Ingredience

- **Brambory** - 580 g
- **Cibule volná** - 40 g
- **Paprika červená** - 80 g
- **Česnek** - 3 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Paprika mletá pálivá** - 5 g
- **Pitná voda nesycená** - 300 g
- **Masox 72 g** - 12 g
- **Olej slunečnicový** - 32 g
- **Mouka hladká 1 000 g** - 12 g
- **Podravka rajčatový protlak v tubě 120 g** - 52 g

