

Zapékané brambory

Počet porcí: 6

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Brambory nahrubo ustrouháme a promícháme s česnekem utřeným se solí a nasekanou petrželkou. Rozprostřeme je do tukem vymazaných zapékačích misek. Na brambory naklademe kousky drůbežích jater, tvarůžků nebo syrečků, plátky žampionů a všechno posypeme paprikou. Zalijeme vejci rozšlehanými se smetanou a zapečeme.

Ingredience

- **Brambory** - 330 g
- **Česnek** - 5 g
- **Petrželová nať** - 4 g
- **Kuřecí játra** - 180 g
- **Žampion zahradní 500 g** - 100 g
- **Jihočeský syreček 0,1% 90 g** - 150 g
- **Paprika sladká 35 g** - 4 g
- **10% UHT smetana Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 100 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 2 g
- **Olej slunečnicový** - 5 g
- **Vejce** - 72 g

