

Zapečené brambory se zelím, klobásou a balkánským sýrem

Počet porcí: 5

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Syrové brambory oloupeme a pokrájíme na plátky nebo na kostičky a vložíme do hlubší misky. Přidáme červenou papriku, kari koření, kmín, olej a promícháme. Pak přidáme na kostičky pokrájené klobásy, rajčátko, pokrájený sýr, pokrájené cibulky a nakonec vmícháme zakysané zelí a vše promícháme ještě jednou. Směs pak pokládáme na plech, vyložený pečicím papírem. Pokryjeme alobalem a pečeme v troubě na 200°C - 250°C po dobu cca 40 -45 minut. Když je vše propečené a měkké, pak si zamícháme zakysanou smetanu a nalijeme ji na brambory a ještě dopečeme asi 15 minut. Pak vypneme a necháme ještě pár minut v troubě.

Ingredience

- **Brambory** - 1500 g
- **Rajčata** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Kmín celý** - 2 g
- **Petrželová nať** - 2 g
- **Pažitka** - 2 g
- **Cibulka jarní** - 60 g
- **Jihočeská zakysaná smetana 18 % 180 g** - 360 g
- **Kysané zelí efko 500 g. Připraveno k servírování!** - 500 g
- **Balsýr 200 g** - 100 g
- **Uherská klobása 280 g** - 280 g
- **Paprika sladká 35 g** - 5 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Kari 25 g** - 3 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

