

Zapečené brambory a klobásou a paprikou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Lžící oleje rozpálíme v pánvi, přidáme cibuli nasekanou najemno, 2 stroužky česneku rozmělněné nožem a papričku zbavenou semínek a nakrájenou najemno, 4 minuty opékáme doměkka. Přidáme pepř a pálivou papriku, promícháme. Do pánve přidáme i konzervu nakládaných rajčat a na mírném plameni přivedeme k varu. Necháme 20 minut probublávat, dokud omáčka nezhoustne. Dobře osolíme. Mezitím brambory (oloupané a rozčtvrcené) 15 minut povaříme v osolené vodě. Ve velké pánvi nasucho opražíme pikantní klobásy pokrájené na plátky. Necháme je lehce pustit tuk, přidáme druhou lžící olivového oleje, a pak i scezené a osušené brambory, vmícháme zhoustlou omáčku a dáme na pár minut zapéct do trouby.

Ingredience

- **Brambory** - 1000 g
- **Cibule volná** - 40 g
- **Česnek** - 2 g
- **Paprika červená chilli** - 5 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Gombasecká klobása 170 g** - 225 g
- **Paprika pálivá 25 g** - 3 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Podravka rajčata pasírovaná 500 g** - 400 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 3 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

