

Bábovka z brambor

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 1.4 kg
- Špenát mražený 1 balení
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 0.5 lžička
- Česnek 1 stroužek
- Kmín mletý 0.5 lžička
- Sádlo 1 lžíce
- Strouhanka 1 hrst
- Niva 200 g
- Uzenina(libovolná) 250 g
- Vejce 3 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Napůl uvařené brambory nakrájíme. Špenát osolíme, okořeníme, vmícháme prolisovaný česnek. Do tukem vymazané a strouhankou vysypané formy na bábovku dáваме vrstvy brambor, uzeniny a špenátu.

Posypeme trochou sýra Niva a vrstvy střídáme. Nakonec zalijeme rozšlehaným vejcem. Pečeme asi

30 minut.