



Maggi

Zapečené brambory s cuketou, špenátem a brokolicí

Ingredience

- 1 balení MAGGI Nápady Zapečené Brambory se šunkou
- 300 g kuřecí prsa
- 1 ks cibule
- 50 g tvrdý sýr
- 500 g Brambory
- 1 menší cuketa
- 0.25 balení baby špenát
- 0.25 ks brokolice
- 200 ml smetana
- 1 snítka petržel
- 2 stroužky česnek
- 1 špetka sůl
- 1 špetka černý pepř
- 1 lžíce máslo

Postup

1. Brambory oloupeme a nakrájíme na tenké plátky. Cuketu také nakrájíme na tenké plátky. Brokolici rozdělíme na drobné růžičky. Cibuli nakrájíme nadrobno.
2. Na pánvi s olejem opečeme kuřecí prso nakrájené na kousky, společně s cibulí ještě orestujeme. Přidáme špenát a za občasného míchání opékáme ještě 2 minuty.
3. Zapékací misku vymažeme máslem a dno poklademe vrstvou brambor. Na ně položíme část kuřecího masa a plátky cukety. Okořeníme solí, pepřem a přidáme nasekanou petržel a česnek. Celý postup opakujeme. Vršek zapékací misky zakončíme vrstvou brambor.
4. Maggi Nápady Zapečené Brambory smícháme s 200ml studené vody a 200ml smetany ke šlehání. Směs nalijeme do zapékací misky a brambory navrchu posypeme strouhaným sýrem.
5. Zapékací misku přikryjeme alobalem a vložíme do trouby vyhřáté na 180 stupňů Celsia. Pečeme asi 50 minut. Poté sundáme alobal a ještě krátce vložíme do trouby dokud nebude sýr navrchu zlatavý.

🕒 85 Měně

⊕ 6 porcí

Sacharidy	40.24 G
Energie	468.03 kcal
Tuky	27.11 G
Protein	16.29 G