



Zapečený barevný chřest s citronovou kůrou a bramborami

Ingredience

- 400 g Chřest, syrový
- 1000 g brambory
- 50 g česnek
- 46 g MAGGI Nápadý Zapečené Brambory se šunkou
- 0.5 lžička citronová kůra
- 1 špetka sůl
- 300 g smetana

Postup

1. Brambory si omyjeme a uvaříme ve slupce do měkka. Chřest si očistíme a zblanšírujeme. Vložíme do zapékací misky a posypeme citronovou kůrou.
2. Připravíme dle návodu zapékací směs, přidáme na brambory s chřestem a pečeme do zlatova.

Sacharidy	49.03 G
Energie	316.01 kcal
Tuky	9.13 G
Protein	13.15 G

35 Méně

4