



## Zapečený barevný chřest s citronovou kůrou a bramborami

### Ingredience

- 400 g Chřest
- 1 kg Brambory
- 50 g česnek
- 46 g MAGGI Nápadý Zapečené Brambory se šunkou
- 0.5 lžička citronová kůra
- 1 špetka sůl
- 300 ml 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.

35 Méně

Sacharidy	105.7 G
Energie	833.51 kcal
Tuky	40.18 G
Protein	14.23 G

4