Maďarské brambory

Recepty

Hlavní chody

Oslava

50 min

0



3.0

1778

Budete potřebovat

olej	1 lžička
brambory	800 g
cibule	1 ks (malá)
sůl	
červená paprika	2 ks (střední)
pálivá paprika	1 lžička
česnek	3 stroužky

olej	1 lžíce
protlak	50 g
voda	300 ml
Masox	1 kostka
světlá jíška	2 lžíce

Příprava receptu

Umyté brambory nakrájíme na kolečka, cibuli, papriky na nudličky a česnek na plátky. Do vymaštěné zapékací misky postupně vrstvíme nakrájené ingredience. Jako první polovinu brambor, které osolíme, opepříme a opaprikujeme. Na ochucené brambory rozložíme cibuli, česnek, papriku a zakryjeme druhou polovinou brambor. Na mírně rozehřátém oleji orestujeme protlak, zalijeme vodou a přidáme Masox. Zálivku zahustíme jíškou, povaříme a nalijeme na brambory. Pečeme v troubě na 200 °C asi 30 minut.



Masox 6 kostek