



Zapečené bramborové knedlíky s paprikou

Rychlé a syté jídlo z knedlíků a bílé papriky zapečené na pánvi. Jednoduchá večeře, která zahřeje i zasytí.

Tento recept jsme vytvořili dříve a jeho slevy už skončily. Ceny a dostupnost surovin nemusí odpovídat aktuální nabídce. Aktuální recepty ze slev najdete na potravinka.cz/recepty.

#Večeře #Snadné #Vegetariánské

⌚ Příprava 10 min · Vaření 15 min Střední 🍴 2 porce 🔥 420 kcal/porce

Na porci: 0 9 g bílkovin ₴ 58 g sacharidů ⚖️ 16 g tuků

Suroviny

	Bramborový knedlík · 500g	32,90 Kč
	Potřeba: 500 g	↓ Nejnižší cena 

	Paprika bílá · 1kg	34,90 Kč
	Potřeba: 300 g	↓ Nejnižší cena 

Co ještě přidat

	aro Olej olivový z pokrutin 1 l · 1 l	101,05 Kč
	Potřeba: 2 lžíce	

	Solsanka mořská sůl hrubozrnná 1 kg · 1 kg	28,90 Kč
	Potřeba: podle chuti	

	Avokádo Pepř černý mletý 40g · 40g	43,90 Kč
	Potřeba: podle chuti	



Postup

- 1** Bramborové knedlíky nakrájejte na kolečka o tloušťce asi 1 cm.
- 2** Papriku omyjte, zbavte semínek a nakrájejte na proužky.
- 3** Na pánvi rozežřejte olej a knedlíky opečte z obou stran dozlatova.
- 4** Přidejte papriku a společně restujte 5 až 7 minut, dokud nezměkne.
- 5** Osolte, opepřete a podle chuti dochuťte troškou koření.
- 6** Podávejte teplé, ideálně s kysanou smetanou nebo bylinkami.

Tip: Pro výraznější chuť přidejte na pánev trochu cibule nebo česneku.



Otevři recept v telefonu

Naskenuj kód a měj recept i seznam surovin po ruce, s cenami a možností přidat vše do košíku.

