# Gratinované brambory s houbami

## Kategorie: Pokrmy

## Autor: Monyszek

## Suroviny

**Porce:** 5

- Brambory (nakrájené na tenké plátky) 750 g
- Plnotučné mléko 300 ml
- Máslo 1 kostka
- Bílé víno 50 ml
- Olivový olej 1 lžíce
- Česnek (prolisovaný) 1 stroužek
- Hnědé krémové žampiony (nakrájené na tenké plátky) 250 g
- Sůl 1 špetka
- Čerstvě namletý pepř 1 špetka

**Doba přípravy:** 90 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 5

## Postup:

Nejprve namočíme houby do vroucí vody. V hrnci rozehřejeme máslo, přidáme mouku a uděláme jíšku. Jakmile mouka zavoní, zalijeme ji studenou vodou a rozmícháme dohladka. Přidáme namočené a slité houby, brambory, pokrájenou kořenovou zeleninu a majoránku. Osolíme a opepříme. Polévku chvilku mícháme a poté ji necháme asi 35 minut vařit na mírném plameni.
Na závěr do polévky přidáme prolisovaný česnek, dle chuti ještě sůl a pepř a směle podáváme.

1. Předehřejte si troubu na 220 stupňů C. Zapékací mísu vymažte máslem.

2. V hluboké pánvi přiveďte k varu plátky brambor spolu s vínem a mlékem. Ochuťte solí a pepřem a občas promíchejte.

3. Stáhněte z plotny stranou a připravte si žampiony. Na pánev dejte ohřát olivový olej spolu s trochou másla a prolisovaným česnekem. Olej tak získá česnekové aroma. Přidejte na plátky nakrájené žampiony a restujte asi 3 minuty.

4. Orestované žampiony přidejte i s olejem do pánve k bramborám, promíchejte a směs vložte do zapékací mísy. Pečte přibližně 45 minut, než budou na povrchu krásně křupavé.