Nákyp ze sladkých brambor a šalvěje

Kategorie: Pokrmy

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 4

- Sladké brambory, oloupané, nakrájené na 2,5 cm kousky 900 g
- Brambory, oloupané, nakrájené na 2,5 cm kousky 450 g
- Máslo 120 g
- Rozpuštěné máslo 2 lžíce
- Šalvěj, nasekaná 2.5 ks
- Teplé mléko 250 ml
- Strouhanka ze střídy toustového chleba 3 ks

Doba přípravy: 65 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kousky obou brambor dejte do velikého hrnce, zalijte vodou, aby byly tak akorát ponořené, hodně osolte a přiveďte k varu. Vařte asi 10 minut do poloměkka. Pak je sceďte a rozšťouchejte. Máslo rozehřejte v rendlíku, přidejte 2 lžíce šalvěje a chvíli opékejte. Pak šalvějové máslo i mléko vmíchejte k bramborám. Směs osolte a opepřete. Mléka použijte tolik, abyste získali kašovitou, ne řídkou směs. Přendejte do zapékací mísy. Strouhanku smíchejte s extra máslem a zbylou šalvějí, směs osolte a opepřete a nasypte na brambory. Odklopené pečte 30-40 minut.