

Brambory zapečené s cibulí a čedarem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Máslo, nasekané 75 g
- Cibule, na tenká kolečka 500 g
- Brambory, nakrájená na tenká 5 mm kolečka 1 kg
- Čedar 200 g
- Čerstvá petržel na ozdobu 2 hrst

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na malém plameni nechte rozpustit 50 g másla. Přidejte cibuli, sůl, pepř a opravdu pomalu opékejte 20 minut dozlatova a měkka. Dejte stranou. Troubu předehřejte na 180°C. Kolečka brambor 4-5 minut povařte ve vroucí osolené vodě, scedte je a osušte. Zbylých 25 g másla rozpalte ve velké pánvi, přidejte třetinu brambor a asi 5 minut je opékejte dokřupava a zlatava. Pak je přendejte do zapékací mísy, na brambory dejte polovinu cibule a třetinu strouhaného čedaru, vše osolte, opepřete a zopakujte do spotřebování všech ingrediencí - končit byste měli sýrem. Ve vyhřáté troubě pečte 25-30 minut. Podávejte ozdobené petrželí.