

Nákyp ze sladkých brambor a šalvěje III.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



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 lžíce
- Mléko - teplé 300 ml
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Pepeř - dle chuti 1 špetka
- Strouhanka ze střídy 3 toustových chlebů 3 ks

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kousky obou brambor dejte do velkého hrnce, zalijte vodou, tak aby byly 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 opečte. Pak šalvějové máslo i mléko vmíchejte k bramborám. Směs osolte a opepřete. Mléka použijte tolik, abyste získali kašovitou, ne řidkou směs. Přendejte do zapékací misky. Strouhanku smíchejte s extra máslem a zbylou šalvějí, směs osolte a opepřete a nasypete na brambory. Odklopené pečte 20-30 minut.