

Zapečené brambory s cuketou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 600 g
- červená paprika 250 g
- cuketa 400 g
- česnek 1.2 ks
- olej 6 lžíce
- zeleninový vývar 150 ml
- feta s bylinkama 150 g
- strouhanka 30 g

Doba přípravy: 65 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Brambory důkladně omyjeme. Vaříme je ve slupce asi 18 minut, scedíme, oloupeme a nakrájíme na plátky silné 1/2 cm.
2. Zeleninu očistíme, omyjeme, papriky nakrájíme na kolečka, cukety na silné plátky, česnek na tenké plátky.
3. Troubu předehřejeme na 200 °C. Vymažeme zapékací formu, rozložíme v ní česnek a pak do formy šupinovitě navrstvíme brambory a cuketu, osolíme a opeříme. Navrch rozprostřeme papriky.

Pokapeme 3 lžícemi oleje a zalijeme vývarem.

4. Formu zakryjeme alobalem. Pokrm zapékáme asi 30 minut. Poté fólii odstraníme. Fetu s bylinkami rozlámeme na kousíčky a promícháme se strouhankou, oreganem, zbytkem oleje, citronovou šťávou, solí a pepřem.

5. Směs rozprostřeme na brambory a zapékáme ještě 10 minut.