

Gratinované brambory (DIA)

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 4 ks
- rajčata 5 ks
- pažitka 1 svazek
- zakysaná smetana 125 ml
- eidam 75 g
- máslo 1 lžíce
- olivový olej 2 lžíce
- limetková šťáva 3 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory dobře vydrhneme kartáčkem a dáme péct do trouby rozpálené na 220°C doměkka.

Mezitím spaříme rajčata, která následně oloupeme, nakrájíme na kostičky a přidáme nasekanou pažitku.

Upečené brambory rozkrojíme a vydlabeme. Vnitřky brambor rozmačkáme, přidáme zakysanou smetanu, sýr, máslo, část rajčat s pažitkou, osolíme a opepříme. Touto směsí znovu naplníme brambory a zapékáme do zlatova, přibližně 20 minut na 200°C.

Na salát nakrájíme okurku na kostičky, smícháme se zbytkem rajčat a pažitky, přidáme limetkovou šťávu, olivový olej, dochutíme tabaskem popřípadě solí a pepřem. Podáváme s teplými bramborami.