

File s bramborami a zeleninou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 4

- filety 4 ks
- brambor 1 kg
- brokolice 1 kg
- růžičková kapusta 400 g
- cuketa 1 ks
- smetana ke šlehání 2 kelímek
- sůl, pepř, vegeta 1 špetka
- česnek 3 stroužek

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory oloupeme a nakrájíme na tenké plátky. Pekáč vymastíme a poklademe bramborami. Cuketu nakrájíme, brokolici rozebereme na růžičky a spolu s kapustičkami vytváříme vrstvy. Úplně navrch položíme osolený filet, zalijeme smetanou ochucenou solí, vegetkou, česnekem a pepřem. Zapékáme asi 60 min.