

Gratinované brambory III

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: albina23



Suroviny

Porce: 4

- Česnek rozmáčkнутý 1 ks
- Brambory lojovité (typ A) - oloupané a nakrájené nebo nastrouhané na tenké plátky 1 kg
- Pórek menší (očistěný a nakrájený) 3 ks
- Muškátový oříšek nastrouhaný 1 ks
- Zeleninový vývar 250 g
- Smetana 12% 250 g
- Máslo nakrájené na kostičky 30 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Předehejte troubu na 180 °C. Zapékací misku vymažte máslem a vytřete česnekem. Do mísy nakladte ve vrstvách brambory a pórek, každou vrstvu osolte, opepřete a poprašte muškátovým oříškem. Nakonec vše zalijte vývarem smíchaným se smetanou a pokladte kousky másla. Pečte dozlatova, asi 30 až 40 minut.