Falešné brambory Dauphiné (dofín)

Kategorie: Přílohy

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- brambory 8 ks
- ančovičky v oleji 4 ks
- rozmarýn 3 snítka
- bobkový list 1 ks
- cibule 1 ks
- česnek 1 stroužek
- muškátový oříšek 1.2 ks
- smetana na vaření 3.4 kelímek
- parmazzan 100 g
- voda 1 dl

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Neoloupané brambory důkladně očistíme kartáčkem po studenou tekoucí vodou, pak je nakrájíme na tenká kolečka, cibuli oloupeme a nastrouháme na tenké plátky
2. Brambory zamícháme s cibulí na menším plechu, přidáme bobkové listy, prolisovaný stroužek česneku, asi čtyři ančovičky s konzervy i s trochou oleje, nastrouháme muškátový oříšek a pokrm osolíme a okořeníme pepřem a snítky rozmarýnu
3. Nakonec brambory zalijeme smetanou, trochou vody, jemně posypeme nastrouhaným parmazánem a dáme na sporák vařit, jakmile začnou bublat, zakryjeme je alobalem a vaříme asi 15-

20 minut, občas s pekáčem zatřepeme, aby se brambory odlepily odedna
4. Odkryté brambory posypeme znovu, ale tentokrát hojně, nastrouhaným parmazánem a dáme do trouby vyhřáté na 200 °C zapéci dozlatova.