

Smetanové brambory

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 5 ks
- smetana 1 kelímek
- mrkev 2 ks
- vegeta 1 ks
- pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- olej olivový 1 ks
- brokolice 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do hrnce dáme vařit vodu, osolíme ji. Do vroucí vody vložíme brokolici a mrkev a krátce je povaříme. Nezakrýváme poklicí, aby brokolice neztratila svoji svěží zelenou barvu. Brambory důkladně omyjeme, oškrábeme a nakrájíme je na tenké plátky. Do pekáčku vymazaného olivovým olejem poskládáme plátky brambor. Vrstvu osolíme, opeříme a trochu posypeme vegetkou.

Pokrájíme nadrobno brokolici a mrkev a klademe je do další vrstvy. Vrstvy takto střídáme. Poslední vrstvu by měly tvořit plátky brambor. Nakonec vše zalijeme smetanou a dáme zapékat do vyhřáté trouby na 200 °C. Smetanové brambory zapékáme asi 40 minut.