

Gratinované brambory

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 8

- Smetana ke šlehání 500 ml
- Mléko 500 ml
- Česnek 3 stroužek
- Brambory 1.5 kg
- Sýr Gruyère nebo ementál 150 g

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1. Nejdříve si předehřejte troubu na 190°C. Brambory pečlivě oloupám a nastrouhám je na struhadle na asi 3 milimetry tenké plátky.
2. Do hrnce naliju smetanu a mléko, vhodím celé stroužky česneku a přivedu k jemnému varu. Teprve pak přidám plátky brambor, nechám je tři minuty probublávat a usilovně míchám, aby se neslepily a nepřilnuly ke dnu hrnce.
3. Děrovanou naběračkou brambory vyjmu z mléka a polovinu jich naskládám do zapékací misky a zasypu polovinou sýra. přidám druhou polovinu brambor.
4. Z mléka a smetany vyndám česnek a naběračkou brambory zaliju tak, aby tekutina dosáhla k poslední vrstvě, ale brambory neplavaly. Navrch nasypu sýr, Peču 40 minut a nakonec na pět minut zvýším teplotu v troubě, aby se udělala zlatavá křusta.