

Gratinované brambory se sýrem a anglickou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 1500 g
- Smetana 30% 200 ml
- Česnek 2 stroužek
- Parmezán 100 g
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Anglická slanina 150 g

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory oloupeme, nakrájíme na tenké plátky, česnek prolisujeme a zamícháme do smetany. Do pekáčku na sebe naskládáme vrstvu brambor, posypeme solí a pepřem, kostičky anglické a parmezán, když je hotovo zalijeme smetanou a posypeme zbytkem sýra. Troubu rozejdeme na 180 stupňů a pečeme zhruba 60 minut.