

Brambory po italsku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 400 g
- olej olivový 2 lžíce
- paprika žlutá 1 ks
- kukuřice sterilovaná 1 plechovka
- rajčata 2 ks
- česnek 3 stroužek
- cibule 1 ks
- olivy bez pecek 1 hrst
- sýr eidam 300 g
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupané brambory nakrájíme na slabší kolečka a poklademe jimi dno zapékačké misky vymazané olivovým olejem. Osolíme je.

Na ně dáme kolečka rajčat, olivy, žlutou papriku, kukuřici, česnek nakrájený na plátky a cibuli. Vše opakujeme až do navršení misky, nezapomínáme solit.

Pak vše posypeme strouhaným sýrem a dáme zapéct na 200 °C na 45 minut.