

Zapékané brambory s pórkem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 800 g
- pórek 1 ks
- máslo 3 lžíce
- párky 6 ks
- mouka hladká 2 lžíce
- mléko 500 ml
- dle potřeby sýr na posypání 1 ks
- dle potřeby sůl 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce. Mezitím nakrájíme pórek, který podusíme na 1 lžici másla. Směs osolíme. Párky nakrájíme na kolečka.

Ze 2 lžic másla a 2 lžic hladké mouky připravíme světlou jíšku, kterou zředíme 500 ml mléka a vaříme, dokud směs nezhoustne. Osolíme.

Vymažeme zapékací misku máslem a jednotlivé vrstvy rovnáme následujícím způsobem: brambory (nakrájené na tenké plátky), část párků, pórků a směsi mouky s mlékem; 2. vrstva brambor, zbytek párků, pórků a mouky s mlékem. Vše přikryjeme ještě jednou vrstvou brambor a posypeme sýrem. Pečeme asi 1 hodinu.

Poznámka:

Párky můžeš samozřejmě nahradit jinou uzeninou, výborná je i klobása, ale je potřeba ji oloupat.