

Gratinované brambory

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: rebe



Suroviny

- brambory 750 g
- cibule 200 g
- olej 1 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř černý mletý 1 špetka
- kysaná smetana 150 g
- tvrdý sýr 80 g
- máslo 1 lžička

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Brambory oloupeme, umyjeme a nakrájíme na kolečka. Polovinu vložíme do vymazané zapékačkové nádoby, osolíme a opepříme. Na oleji osmažíme cibulku nakrájenou na kolečka, jemně osolíme,

promícháme a rozložíme na brambory. Zbylé brambory poskládáme na cibuli, osolíme, opepříme a zalijeme rozmíchanou kysanou smetanou. Vložíme do vyhřáté trouby a zapékáme asi 15 minut. Potom brambory posypeme jemně nastrouhaným sýrem, pokapeme rozpuštěným máslem a do růžova zapečeme. Podáváme jako lehkou večeři se zeleninovými saláty nebo jako přílohu k masu. Jídlo můžeme připravit i z vařených brambor, čímž se doba zapékání zkrátí.