

"Plesnivé" brambory

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- máslo 1 ks
- sladká smetana (12 %) 1 ks
- česnek 1 ks
- eidam 150 g
- brambory 2 kg
- niva (trojúhelníčky) 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce, horké oloupeme a rozmačkáme na větší kousky vidličkou.

Česnek oloupeme a prolisuje. Nivu a eidam nastrouháme, smícháme se šlehačkou a prolisovaným česnekem. Vymažeme zapékačskou misku, vložíme do ní brambory a zalijeme je připravenou směsí.

Troubu rozehřejeme na 180 °C a zapékáme v troubě asi 30 minut.

Ihned horké podáváme.