

Moravské brambory

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- vepřová plec 3 plátek
- brambory 1 kg
- hermelín 1 ks
- smetana 200 ml
- žampiony 150 g
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- kmín 1 ks
- mletý pepř 1 ks
- česnek 3 stroužek
- sójová omáčka 2 lžíce
- **podle potřeby**
- tuk na vymazání 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Oloupané brambory nakrájíme na kolečka a rozložíme na vymazaný plech.

Plátky masa naklepeme, osolíme, opepříme, potřeme česnekem, pokapeme sójovou omáčkou a rozložíme na brambory. Na maso poklademe žampiony nakrájené na plátky a hermelín také

nakrájený na plátky. Vše posypeme kmínem a zalijeme šlehačkou.

Moravské brambory pečeme 30 - 40 minut ve středně vyhřáté troubě.

Moravské brambory podáváme s čerstvou či nakládanou zeleninou, případně se zeleninovým salátem.