

Pečené brambory s mozzarella omáčkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- celý kmín 1 ks
- koření na americké brambory 1 ks
- cibule 0.5 ks
- sůl 1 ks
- nové brambory 1 kg
- **omáčka**
- zakysaná smetana 1 kelímek
- sušená petrželka 2 lžička
- koření na americké brambory 1 ks
- cibule 0.5 ks
- mozzarella 100 g
- **podle potřeby**
- olivový olej na pečení 1 ks
- **příloha**
- sůl 1 ks
- brokolice 1 ks
- květák 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Brambory očistíme, oloupeme a nakrájíme podélně na poloviny, poté na měsíčky. Cibuli oloupeme, nakrájíme na kostičky a polovinu si odložíme na omáčku. Květák a brokolici omyjeme, odřežeme tvrdý košťál a obojí zeleninu rozdělíme na růžičky.

Olivový olej použijeme na vymazání plechu. Troubu předehřejeme zhruba na 160 °C. Brambory rovnoměrně rozložíme na hlubší plech, posypeme celým kmínem, kořením na americké brambory a mírně ještě osolíme. Brambory pečeme asi 50 minut, v závěru přidáme cibuli a teplotu zvýšíme zhruba na 180 °C.

Během pečení brambor dáme do osolené vody vařit růžičky brokolice a kvěťáku. Zeleninu uvaříme doměkka, scedíme a uchováme v teple.

Připravíme si omáčku z mozzarely, kterou nastrouháme na jemném struhadle. Promícháme se zakysanou smetanou, okořeníme a přidáme druhou půlku cibule. Doplníme o sušenou petrželku.

Pečené brambory servírujeme s mozzarella omáčkou a růžičky vařené zeleniny. Brambory při podávání do omáčky namáčíme, stejně jako kousky kvěťáku a brokolice..