

Zapečené brambory

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: rebe



Suroviny

- 1/4 kg ve slupce uvařených brambor
- 200 g cibule
- olej
- sůl a pepř dle chuti
- 1 zakysaná smetana
- 10 dkg tvrdého sýra na strouhání
- 1 lžička másla

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Postup:

Brambory uvařené ve slupce oloupeme a nakrájíme na kolečka. Polovinu vložíme do vymazané zapékačské 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 10 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.