

Brambory s nivou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 1 kg
- Česnek 8 stroužek
- Niva 200 g
- Sůl 1 lžička
- Bílý pepř 1 lžička
- Zakysaná smetana 200 ml
- Mléko 200 ml
- Strouhanka 1 hrnek
- Tuk 2 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory oloupeme na tenké plátky. Česnek očistíme a nakrájíme na tenké plátky. Nivu nastrouháme najemno. Zakysanou smetanu smícháme s mlékem a pepřem. Zapékací mísu vymažeme tukem a vysypeme strouhankou. Na dno naskládáme polovinu brambor, osolíme, posypeme polovinou česneku a sýra. Postup ještě jednou zopakujeme a zalijeme mlékem a smetanou. Vložíme do vyhřáté trouby a pečeme dozlatova.