

Zapečené křupavé brambory

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 800 g
- Brokolice 500 g
- Smetana na vaření 250 ml
- Tavený sýr 150 g
- Máslo 5 g
- Slunečnicová semena 1 lžíce
- Dýnová semínka 1 lžíce
- Sůl, mletý bílý pepř - dle chuti 2 špetka
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce, po částečném zchladnutí oloupeme a nakrájíme na kousky. Brokolici rozebereme na růžičky a 3 - 4 minuty povaříme v páře. Pekač vytřeme olejem, nasypeme do něj brambory a brokolici, osolíme a promícháme. Na pánvi rozehtáme kousíček másla a krátce na něm opražíme semena. Zalijeme smetanou, rozdrobíme do ní sýr a na plotně mícháme až se sýr zcela roztaví a spojí se smetanou. Podle chuti osolíme, opepříme a rovnoměrně rozlijeme na brambory s brokolicí. Vložíme do trouby vyhřáté na 200°C a 20 minut zapečeme.