

Pečené brambory s nivou, kořením a zeleninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 1 kg
- Niva 200 g
- Grilovací koření 1 špetka
- Olej 2 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory ve slupce očistíme, pokrájíme na čtvrtky a uvaříme do poloměkka - tak, aby se už daly propíchnout. Brambory slijeme a rozprostřeme na olejem pomaštěném plechu. Zlehka posypeme grilovacím kořením a dáme péct do trouby. Pečeme asi 5-10 minut při 200 stupňů. Pak je posypeme rozdrobenou nivou. Stlačíme je k sobě, aby sýr zůstal na bramborách a nepropadal na plech. Teplotu snížíme na 180 stupňů a pečeme tak dlouho, dokud se sýr na povrchu nerozteče.

Poznámka:

Zelenina na ozdobu.