

Gratinované brambory

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Smetana na šlehání 200 ml
- Mléko 200 ml
- Brambory 0.3 kg
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Tuk na vymazání zapékacích misek 1 lžíce

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Zapékání

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu přehřejeme na 190 °C. Brambory oloupáme a nastrouháme na struhadle na velmi tenké plátky. Nastrouhané brambory lehce propláchneme vodou a přebytečnou vodu z plátků brambor vymačkáme. K nastrouhaným bramborám přilijeme smetanu s mlékem, osolíme, opepříme a promícháme.

Připravíme si zapékačí misky, které vymažeme tukem a vložíme plátky brambor a zalijeme mlékem se smetanou.

Pečeme cca 45 minut a nakonec na pět minut zvýším teplotu v troubě, aby se udělala zlatavá křusta. Můžeme podávat přímo v zapékačích miskách. Nebo brambory vyklopíme tak, že nejprve nožem připečené strany odřezeme a směs nožem ode dna lehce nadzvedneme. Z mističky poté vyklopíme jako bábovku.

Gratinované brambory se můžou jíst samotné nebo jako příloha ke grilovanému masu.