

Gratinované brambory se zeleninou a sýrem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- rané malé brambory 1.5 kg
- strouhaný sýr 250 g
- mražená kukuřice 1 balení
- máslo 1 ks
- pórek 1 hrst
- mražený hrášek 0.5 balení
- bobkový list 1 ks
- bylinková sůl 1 špetka
- sůl 1 špetka
- drcený barevný pepř 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Brambory důkladně očistěte a neloupejte. Dejte do vroucí osolené vody uvařit doměkka. Můžeme přidat několik kuliček pepře a bobkový list. Brambory slejte a nechte vychladnout. V hluboké pánvi na rozpíleném másle dozlatova osmažte kukuřici a hrášek. Ke konci zasypte bylinkovou solí. Pekáček vymažte máslem, naskládejte do něj brambory, větší můžeme rozkrojit. Zasypte osmaženou zeleninou, nakrájeným pórkem, položte plátky másla a pokladte sýrem. Brambory se zeleninou zapékejte 15 minut, dokud se navytvoří sýrová krustičky.