

Zapečené brambory s nivou a broskví

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

brambory

vepřového masa (na steaky)

cibule

česnek

broskev

smetana

sýr s modrou plísní (niva)

eidam

sůl

pepř

Postup

Postup přípravy: Nejprve vymažeme zapékací mísu tukem, poté do ní vložíme první vrstvu brambor nakrájených na kolečka a tyto posolíme. Poté přidáme nakrájenou cibuli a posypeme strouhaným eidamem. Průběžně poléváme smetanou. Vepřové maso mírně naklepeme, osolíme a opepříme a potřeme drceným (strouhaným) česnekem a pokládáme do mísy. Broskev (broskve) nakrájíme na měsíčky a uděláme z nich vrstvu po celé ploše mísy. Opět zalijeme smetanou. Poslední horní vrstva - musí být po celé ploše - se skládá z nadrobené nivy, kterou můžeme doplnit strouhaným eidamem a opět zalijeme smetanou. Zapékáme v předehřáté troubě na 200 °C dle libosti dlouho.

Tip: na poslední půlhodinku nechávám zapékací mísu otevřenou, vrch bude pěkně do zlatova a křupavý.