

Gratinované brambory

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 g cibule

80 g tvrdého sýra

750 g menších brambor

mletý černý pepř

olej

150 g kysané lahůdkové smetany

jedna lžička másla

sůl

Postup

Brambory oloupeme, umyjeme a nakrájíme na kolečka. Polovinu vložíme do vymazané zapékové nádoby, osolíme a opepříme. Na oleji osmažíme cibulku nakrájenou na kolečka, jemně osolíme, promícháme a rozložíme na brambory. Zbylé brambory poskládáme na cibuli, osolíme, opepříme a zalijeme rozmíchanou kysanou smetanou. Vložíme do vyhřáté trouby a zapékáme asi 15 minut. Potom brambory posypeme jemně nastrohaným sýrem, pokapeme rozpuštěným máslem a do růžova zapečeme. Podáváme jako lehkou večeři se zeleninovými saláty nebo jako přílohu k masu. Jídlo můžeme připravit i z vařených brambor, čímž se doba zapékání zkrátí.