

Indické zapečené brambory (alu Gauranga)

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg brambor

750 ml zakysané smetany

3 lžičky mleté kurkumy (do smetany)

2-3 lžíce sušeného mléka

300 g tvrdého sýra

Další koření:

mletý pepř

mletý koriandr

1 lžíce másla

sůl

Postup

Postup přípravy: Oloupané syrové brambory nakrájíme na tenké plátky a vyložíme jimi vymaštěný pekáček. Posypeme pepřem, koriandrem a sýrem nakrájeným na kousky. Zalijeme 0,4 uvedeného množství smetany, kterou předem promícháme s 1 lžičkou kurkumy. Pak vrstvu ochucených brambor posázíme kousky másla. Tento postup ještě dvakrát zopakujeme (nakonec máme v pekáči 3 vrstvy brambor). Poslední vrstvu posypeme sušeným mlékem, pokryjeme alobalem a pečeme 45 minut při 180°C. Pak fólii odstraníme a necháme povrch brambor zhnědnout.