

Brambory po Milánsku

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Potřeby: 600 g. Vařených brambor

mletý pepř

200 g. Drůbeží šunky

80 g. Másla

sůl

40 g. Hladké mouky

150 ml. Rajčatové šťávy

3 kuličky pepře

80 g. Strouhaného sýra eidam

bobkový list

tuk na vymazání formy.

petrželovou nat'

Postup

Postup: Vychladlé uvařené brambory oloupeme, nakrájíme na plátky nebo na kostky a dáme do mísy. Pak je osolíme a opeříme.

Na polovině másla podusíme očištěné a pokrájené houby, šunku nakrájenou na proužky, opeříme a osolíme. Houbovou směs přidáme k bramborám, dáme do vymazané mísy a v troubě zapékáme.

Ze zbylého másla a mouky uděláme jíšku, zalijeme rajčatovou šťávou, přidáme pepř, bobkový list, osolíme a povaříme. Brambory přelijeme omáčkou, posypeme nasekanou petrželkou, strouhaným sýrem a zapečeme v troubě při vyšší teplotě dozlatova.