

Gratinované brambory

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

mletý pepř

3 lžice limetové šťávy

750 g rajčat

80 g strouhaného eidamu

1 salátová okurka

sůl

máslo

pažitka

tabasco

125 g kysané smetany

2 lžice oleje

4 větší brambory

Postup

Troubu rozpálíme na 220 °C, brambory omyjeme, vyrovnáme do pekáče, přikryjeme a upečeme. Spaříme a oloupeme rajčata a nakrájíme je. Pažitku nasekáme a okurku rozkrájíme. Brambory rozpůlíme a vydlabeme, teplotu trouby snížíme na 200 °C. Vnitřky brambor rozmačkáme na kaši, smícháme s kysanou smetanou, sýrem, máslem, osolíme a opepříme. Přimícháme část rajčat a pažitky, směsí naplníme brambory a 20 minut zapékáme. Zbývá rajčata a pažitku smícháme s okurkami, ochutíme limetkovou šťávou, olejem a tabascem a společně podáváme.