

Bramborový nákyp v rajske omáčke

Kategorie: Předkrmy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 cibule
1 stroužek česneku
4 lžíce oleje
400 g oloupaných rajčat (sterilovaných)
1 bobkový list
sůl
pepř
muškátový oříšek
0,5 po 0,5 lžičce cukru
oregana a papriky
500 g brambor
3 lžíce másla
2 lžíce smetany
4 žloutky
1 svazek různých bylinek
4 bílky
tuk na vymaštění formiček
bazalka

Postup

Cibuli a česnek oloupeme, posekáme a zesklivatíme na oleji. Přidáme rajčata, bobkový list, osolíme, opepříme, osladíme a ochutíme oreganem a paprikou. 30 minut podusíme. Oloupané brambory nakrájíme. Vaříme asi 15 minut. Poté prolisujeme, vmícháme máslo, smetanu a žloutky. Osolíme, opepříme a okořeníme strouhaným muškátem. Bylinky posekáme. Troubu předehřejeme na 180 stupňů. Osolené bílky ušleháme dotuha a s bylinkami vmícháme do kaše. Naplníme do 4 formiček, necháme přitom asi na prst volný okraj. Pečeme v troubě ve vodní lázni 30 minut do zlatova. Bazalku omyjeme, posekáme a vmícháme do omáčky. Rozdělíme ji na talíře, vyklopíme na ni nákyp a ozdobíme bazalkou.