

Gratinované brambory Dauphinoise

Kategorie: Přílohy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1,5?kg brambor máslo česnek sušená šalvěj sůl čerstvě namletý pepř 250 ml 12% smetany 50 ml silného vývaru

Postup

1,5?kg brambor oškrábejte a nakrájejte na milimetrové plátky. Předehřejte troubu na 180, horkovzdušnou na 160 stupňů. Brambory vrstvěte do máslem vymaštěné a česnekem vytřené zapékací nádoby. Každou vrstvu osolte a okořeňte sušenou šalvějí, čerstvě namletým pepřem, a vše zalijte 250 ml 12% smetany a 50 ml silného vývaru. Brambory zakryjte pečicím papírem a zatížte (třeba poklicí) tak, aby vrstvy brambor k sobě co nejlépe přilnuly. Pečte asi hodinu a čtvrt; pak sejměte papír a ještě patnáct minut dopečte dozlatova.

Poznámka

Tohle je nejlepší a nejsnadnější recept na gratinované brambory na světě!