

Gratinované brambory

Kategorie: Přílohy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

parmezán nebo eidam na posypání

2 snítky tymiánu

3 stroužky česneku

1 kg brambor

asi 250 ml plnotučného nebo polotučného mléka

jedna tučnější smetana ke šlehání (kolem 30%)

Postup

Syrové brambory oloupeme a nakrájíme na plátky silné asi 3 mm. Mléko, smetanu, na plátky nakrájený česnek a tymián dáme do kastrůlku, trochu osolíme a až se mléko přiblíží k bodu varu, odstavíme. Do vymazaného pekáčku nebo zapékací misky dáme vrstvu brambor, osolíme a opepříme a přelijeme polovinou mléka, poklademe dalšími brambory, opět posolíme, zalijeme zbytkem mléka, posypeme sýrem a pečeme asi hodinu při 170 stupních - čím déle, tím víc smetana ztuhne, ale výborné jsou i když je smetana hodně tekutá. My je jíme samotné, např. s cherry rajčátky, ale můžou být i jako příloha k masu. Dobrou chuť!!