

Brambory zapečené s hermelínem

Kategorie: Brambory

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

brambory

cibuli

masox

hermelín

sůl

pepř

kousek másla

vodu

Postup

Syrové oloupané brambory a hermelín nakrájíme na plátky, cibuli nadrobno. Brambory a cibuli smícháme v míse s pepřem a solí. Vymažeme si pekáček máslem a klademe vrstvy brambor a hermelínu - začínají a končí brambory, nejvhodnější jsou 3 vrstvy brambor. Zalijeme rozpuštěným masoxem tak, aby poslední vrstva nebyla ponořena (nebo ještě méně, brambory si pustí vodu) a poklademe vločkami másla. Zapékáme dokud se tekutina nevypeče - asi 1 hod. Podle vlastní fantazie lze zaměnit vývar, nebo přidat zeleninu