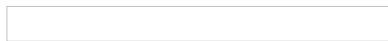


Bramborový dort se sýrem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 1h 15min
Celkový čas: 1h 55min , Porce: 6

705 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **21 g** bílkovin

Autor: Svetlana

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramborovy-dort-se-syrem>

Příprava

Brambory i cuketu oloupeme a nakrájíme na tenké plátky. Ve smetaně rozmícháme rozmačkaný česnek, bylinky, osolíme a opepříme. Dortovou formu vymažeme máslem. Střídavě do ní skládáme vrstvy brambor a cukety. Každou vrstvu osolíme, pokropíme ochucenou smetanou a posypeme nastrouhaným sýrem. Formu uzavřeme alobalem a vložíme do trouby vyhřáté na 200°C. Po 60 minutách alobal sejmeme a dopečeme dozlatova. Po vytáhnutí z trouby necháme ve formě částečně vychladnout. Odstraníme boční část formy a dort ozdobíme cibulovou natí a nakrájenými ředkvičkami.

Ingredience

- 900 g brambor
- 1 mladá cuketa
- 200 ml smetany na vaření
- 4 stroužky česneku
- sůl
- mletý pepř
- 1 lžíce sekané petrželové natě
- 1 lžička oregana
- kousek másla
- 200 g tvrdého sýra
- 3 jarní cibulky
- 3 ředkvičky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská,
Celoročně, Finančně nenáročné, Zelenina,
Vegetarián, Hlavní chod