

# Dauphinské brambory



Obtížnost: 

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

**2103** kalorií , **0 g** cukrů , **128 g** tuků , **74 g** bílkovin

**Autor:** Beruska64

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/dauphinske-brambory>

## Příprava

Brambory si oloupeme, uvaříme doměkka, necháme vychladnout a poté je nakrájíme na plátky. Zapékací misku vymažeme směsí, kterou jsme si připravili tak, že jsme smíchali najemno nastrohaný česnek a máslo. Poté dáme do misky polovinu brambor, přikryjeme polovinou najemno nastrohaného Eidamu, opeříme, osolíme. Poté přidáme zbytek brambor, posypeme sýrem, opeříme, osolíme a zalijeme smetanou. Dáme péct, pečeme při 180 °C, cca 40-45 minut.

## Ingredience

- ✓ 1 kg brambor
- ✓ 150 ml smetany
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 100 g másla
- ✓ 200 g Eidamu
- ✓ špetka pepře
- ✓ špetka soli

## Kategorie

Výjimečný den, Francouzská, Finančně nenáročná, Zelenina, Něco extra, Hlavní chod