

Gratinované brambory se sýrem



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

889 kalorií , 4 g cukrů , 28 g tuků , 51 g bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/gratinovane-brambory-se-syrem>

Příprava

Brambory omyjeme a oloupeme. Oloupané brambory opláchneme a také si očistíme cuketu a žampiony. Všechny 3 druhy zeleniny si nastrouháme na stejně silné plátky, ale ne moc silné. Zapékací formu vymažeme a navrstvíme do ní plátky brambor, cuket a hub, které naskládáme hezky lehce přes sebe. Do misky vložíme smetanový sýr, smetanu, strouhaný parmezán a vejce a dobře je promícháme, ochutíme solí a pepřem. Poté rovnoměrně rozetřeme přes naskládanou zeleninu a dáme do předehřáté trouby na 225 °C asi tak na 30 minut.

Ingredience

- ✓ 600 g brambor
- ✓ 200 g cukety
- ✓ 150 g žampionů
- ✓ 200 g smetanového sýra
- ✓ 2 lžíce smetany ke šlehání (šlehačka)
- ✓ 75 g parmezánu
- ✓ 1 vejce
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Zelenina, Jídlo na každý den, Hlavní chod, Příloha

