

Smetanové brambory



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

783 kalorií , 0 g cukrů , 70 g tuků , 34 g bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/smetanove-brambory>

Příprava

Ve větším kastrolu rozehejeme olej a na něm necháme cibuli zesklivatět. Přidáme prolisovaný česnek a krátce orestujeme. Brambory oloupeme, opláchneme a nakrájíme na plátky. Přidáme je do kastrolu. Přilijeme smetanu, osolíme, opeříme a dobře promícháme. Chvilí povaříme, aby se škrob vsákl do smetany. Troubu rozehejeme na 180°C. Směs vložíme do vymazané zapékací formy, dobře utlašíme a pečeme asi 40 minut, až se na povrchu utvoří kůrka. Pro zvýraznění chuti můžeme povrch posypat parmazánem.

Ingredience

- ✓ 2 lžíce oleje
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 stroužek česneku
- ✓ 8 větších varných brambor
- ✓ 200 ml smetany ke šlehání
- ✓ 1 lžíce másla na vymazání
- ✓ 100 g parmazánu na posypání
- ✓ špetka soli a pepře

Kategorie

Obyčejný den, Francouzská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Příloha

