

Brambory zapečené s kopřivami a dvěma sýry



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

1285 kalorií , **1 g** cukrů , **95 g** tuků , **88 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/brambory-zapecene-s-koprivami-a-dvema-syry>

Příprava

Brambory oloupeme a nakrájíme na plátky. Kopřivy dáme do cedníku, dobře propláchneme studenou vodou a poté přes cedník spaříme horkou vodou, aby přestaly pálit. Necháme je vychladnout, dobře z nich vymačkáme přebytečnou vodu a nasekáme je na menší kousky. Oba sýry nastrouháme nahrubo. Česnek nasekáme nadrobno. Zapékací misku nebo pekáček vymažeme olejem a na dno naskládáme první vrstvu bramborových plátků. Na brambory dáme polovinu kopřiv, osolíme, opeříme, posypeme polovinou česneku a polovinou sýra. Pak vyskládáme další vrstvu brambor a na ni zase vše zopakujeme - druhá půlka kopřiv, sůl, pepř, česnek a navrch nasypeme zbylou polovinu sýrů. Nakonec to celé zalijeme smetanou. Pekáček vložíme do středně vyhřáté trouby a zapékáme asi 25 - 30 minut, až sýr na povrchu zezlátne.

Ingredience

- 6 větších brambor uvařených ve slupce
- velká mísa mladých kopřiv
- sůl a pepř dle chuti
- 3 stroužky česneku
- 250 g goudy
- 120 g Mozzarely
- 200 ml smetany
- olej na vymazání pekáčku

Kategorie

Česká, Jaro, Zelenina, Vegetarián, Hlavní chod

Tip k receptu

Množství kopřiv se nemusíme bát, spařením se o hodně zmenší jejich objem. Ale používáme jen mladé jarní kopřivy, starší zdřevnatělé už se k jídlu nehodí, mají velký obsah dusičnanů.

