

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 rozeřejeme olej a na něm necháme cibuli zesklovatět. Přidáme prolisovaný česnek a krátce orestujeme. Brambory oloupeme, opláchneme a nakrájíme na plátky. Přidáme je do kastrolu. Přilijeme smetanu, osolíme, opepříme a dobře promícháme. Chvilí povaříme, aby se škrob vsákl do smetany. Troubu rozeřejeme 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

