

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 nastrouhaný česnek a máslo. Poté dáme do misky polovinu brambor, přikryjeme polovinou najemno nastrouhaného Eidamu, opepříme, osolíme. Poté přidáme zbytek brambor, posypeme sýrem, opepříme, 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