

Zapékané ředkvičky s brambory

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 1 kg
- ředkvičky 4 svazek
- cibule s natí 1 svazek
- olej dle potřeby 1 ks
- smetana 33% 1 ks
- sýr tvrdý 100 g
- pažitka 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce a necháme lehce vychladnout. Oloupeme je a nakrájíme na plátky. Ředkvičky omyjeme a nakrájíme na tenké plátky. Cibulku nakrájíme na kolečka i se zelenou natí. Na másle osmahneme cibulku a ředkvičky a dusíme asi 10 minut. Směs osolíme a opepříme. Zapékací mísu vymažeme olejem a dno vyložíme plátky brambor, které také osolíme a opepříme. Na brambory rozložíme ředkvičkovou směs a zakončíme opět vrstvou bramborových plátků. Sýr najemno nastrouháme, smícháme se smetanou a zalijeme rovnoměrně brambory. Zapékáme při 180 °C asi 15-20 minut, aby se nahoře vytvořila sýrová kůrčička. Nakonec posypeme pažitkou.