

Zapékané brambory ala Panna

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 1 kg
- smetana ke šlehání 1 sklenice
- sýr 100 g
- **podle chuti**
- provensálské koření 1 ks
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory pečlivě omyjeme, slupku necháme a pokrájíme na čtvrtiny.

Brambory vyskládáme do vymazaného pekáčku, okořeníme oblíbeným kořením a zalijeme smetanou. Brambory vložíme do předehřáté trouby a pečeme dozlatova. Před dopečením brambory posypeme sýrem.

Zapékané brambory ala Panna podáváme samostatně jako hlavní chod se zeleninovým salátem nebo jako přílohu.