

Brambory s brokolicí a smetanou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- omáčková smetana 1 kelímek
- brambor 1 kg
- niva 200 g
- brokolice 1 ks
- smetana ke šlehání 2 kelímek
- **podle chuti**
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Asi 11 středních brambor omyjeme od případných nečistot. Brokolici očistíme, rozebereme na růžičky a opláchneme.

Do hrnce dáme vařit brambory ve slupce. Vaříme je tak, aby zůstaly pevné. Do menšího hrnce dáme na páru růžičky brokolice. Ve větší misce smícháme všechny smetany a nastrouháme nivu.

Po uvaření brambory oloupeme a nakrájíme asi na 5 mm široká kolečka. Do zapékačké misky klademe postupně brambory, trochu brokolice a až vše vyčerpáme, zalijeme smetanou s nivou. Každou vrstvu lehce osolíme a opeříme.

Jelikož mám plynovou troubu, tak nedokážu říct, na kolik stupňů pečeme, ale dávám to na malý plamen tak na 15 - 20 minut.

Zapečené brambory s brokolicí ihned podáváme.