

Zapečené brambory s cuketou, lilkem a rajčaty

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- olej 5 lžíce
- cibule 1 ks
- lilék 2 ks
- sušené oregano 4 špetka
- zeleninová vegeta 3 lžička
- vejce 4 ks
- smetana 1 hrnek
- drcený kmín 4 špetka
- vařené brambory 1.5 kg
- mořská sůl 1 lžička
- strouhanka 2 hrst
- rajče 10 ks
- tvrdý sýr 200 g
- mladá cuketa 2 ks
- **podle chuti**
- česnek 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Bulharsko

Počet porcí: 6

Postup:

Omyté brambory uvaříme ve slupce, ještě teplé je oloupeme a pak necháme asi hodinu chladnout. Brambory si můžeme uvařit den předem. Mladé cukety si nakrájíme na nudličky a necháme je na talíři posolené tzv. vypotit - pustí nám vodu, kterou pak slijeme. Nakonec cuketu osušíme v čisté utěrce.

Lilky nakrájíme také na nudličky, potom je i s cuketou osmažíme spolu s cibulí nakrájenou na půlměsíčky a s nasekaným česnekem na oleji dozlatova. Mezitím si spaříme rajčata, necháme je asi 2 minuty ve vroucí vodě a pak ji slijeme a rajčata zchladíme studenou vodou a poté je oloupeme a rozkrájíme na dílky.

Vychladlé brambory krájíme na malé plátky nebo je protlačíme salátovou mřížkou. Vyšší pekáč si pořádně vymažeme sádlem (nešetříme), brambory to vsáknou a sádlo snáší vyšší teplotu než olej. Vegetariáni samozřejmě nahradí sádlo olejem. Potom ještě pekáč vysypeme strouhankou.

V míse zlehka zamícháme do brambor osmaženou zeleninu, okořeníme oreganem, drceným kmínem a zeleninovou vegetou, moc nepřisolujeme. Směs vsypeme do pekáče, rozprostřeme, povrch poklademe rajčaty, pokapeme olejem a dáme péci do středně vyhřáté trouby. Brambory s cuketou, lilkem a rajčaty pečeme při 200 °C. Po 10 minutách zalijeme smetanou rozmíchanou s mlékem a rozšlehanými vejci. Pečeme dalších 20 minut, nakonec posypeme nahrubo strouhaným sýrem a na závěr ještě 5 minut zapékáme.

Zapečené brambory s cuketou, lilkem a rajčaty podáváme s nakrájenými rajčaty nebo se salátem ze sezónní zeleniny. Také je možné zapíjet toto chutné jídlo studeným mlékem.