

Gratinované brambory

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 ks
- mléko 125 ml
- smetana ke šlehání 100 ml
- máslo 50 g
- ementál 100 g
- mletý černý pepř 1 ks
- brambory 500 g
- muškátový oříšek 1 ks
- máslo na vymazání 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Francie

Počet porcí: 1

Postup:

Mléko smícháme se smetanou. Sýr nastrouháme.

Brambory omyjeme, oloupeme a brambory nakrájíme na tenké plátky. Pokud je chceme mít opravdu tip top, nakrouháme je na strouhadle. Troubu rozejdeme na 180 °C.

Zapékací misku (gratinku) vymažeme máslem. Plátky brambor do ní narovnáme do vrstev, přičemž každou vrstvu osolíme, opepříme a nastrouháme na ni trochu muškátového oříšku. Když máme navrstveno, nalijeme do mísy po stranách mléko se smetanou, vše posypeme sýrem a obložíme

vločkami másla. Brambory pečeme přibližně 50 minut nebo až jsou měkké a opečené.

Přílohu podáváme k pečené drůbeži nebo přírodním plátkům masa.