

Brambory zapečené s cibulí

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- petrželka 1 ks
- rýže 50 g
- mletý černý pepř 1 ks
- olej 4 lžíce
- brambory 1 kg
- vegeta 1 ks
- sůl 1 ks
- cibule 3 ks
- mletá sladká paprika 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Makedonie

Počet porcí: 1

Postup:

Cibuli nebo pórek očistíme a nakrájíme nadrobno.

V hrnci rozežřejeme olej a cibuli na něm zpěníme. Přilijeme trochu vody a dusíme do poloměkka. Přisypeme rýži, promícháme a krátce osmahneme. Směs okořeníme pepřem a paprikou a odstavíme.

Brambory oloupeme a nakrájíme na kolečka.

Pekáč vymažeme máslem nebo olejem. Na dno pekáče nebo zapékačí mísy narovnáme polovinu

brambor, na ně vrstvu cibule s rýží, osolíme, přidáme podle chuti vegetu a nasekanou petrželku, navrch druhou polovinu brambor a zalijeme teplou vodou, aby vše bylo zakryté. Vložíme do trouby a pečeme při 200 °C dozlatova.

Podle chuti můžeme těsně před dokončením posypat parmazánem a nechat dopéct.

Ihned podáváme.