

Švédské gratinované brambory

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- česnek 5 stroužek
- pórek 2 ks
- brambory 1.5 kg
- smetana ke šlehání 300 ml
- **podle chuti**
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- muškátový oříšek 4 špetka
- **podle potřeby**
- máslo na vymazání 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Švédsko

Počet porcí: 5

Postup:

Velký pórek nebo dva menší podélně rozpůlíme, dobře omyjeme a potom nakrájíme na nudličky. Česnek oloupeme a prolisujeme. Brambory oškrábeme, na okurkovém struhadle nastrouháme na plátky a promícháme se solí, pepřem a prolisovaným česnekem.

Ohnivzdornou zapékací mísu vymažeme máslem a vrstvíme střídavě brambory a pórek, který hned osolíme a můžeme okořenit troškou muškátového oříšku. Začínáme a končíme brambory. Směs zalijeme osolenou a muškátovým oříškem ochucenou smetanou ke šlehání.

Brambory se zeleninou pečeme hodinu ve středně vyhřáté troubě.

Švédské gratinované brambory podáváme s podmáslem jako hlavní chod k večeři a nebo pro milovníky masa s pečeným či grilovaným masem jako přílohu.