

# Bramborový dort

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: **Bmilinka1991**



## Suroviny

**Porce:** 4

- Syrové brambory 900 g
- Mladá cuketa 1 ks
- Smetana na vaření 200 ml
- Česnek 4 stroužek
- Sůl, mletý pepř - dle chuti 2 špetka
- Posekaná petrželová nať 1 lžíce
- Oregano 1 lžička
- Kousek másla 1 ks
- Tvrdý sýr 200 g
- Naťová cibulka 3 ks
- Ředkvičky 3 ks

**Doba přípravy:** 50 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Brambory i cuketu oloupeme a nakrájíme na tenké plátky. Ve smetaně rozmícháme rozmačkaný česnek, bylinky, osolíme a opepříme. Dortovou formu vymažeme máslem. Střídavě do ní skládáme vrstvy brambor a cukety. Každou vrstvu osolíme, pokropíme ochucenou smetanou a posypeme nastrouhaným sýrem. Formu uzavřeme alobalem a vložíme do trouby vyhřáté na 200°C. Po 60 minutách alobal sejmeme a dopečeme dozlatova. Po vytáhnutí z trouby necháme ve formě částečně vychladnout. Odstraníme boční část formy a dort ozdobíme cibulovou natí a nakrájenými

ředkvičkami.