



## Smetanové brambory s česnekem

Ingredience

brambory: **400 g**  
smetana ke šlehání: **100 ml**  
strouhaný sýr (ementál, gouda,...): **80 g**  
česnek - stroužky: **2 ks**  
sůl  
pepř  
másl

**STUPEŇ ZDRAVOSTI:**

Méně dietní, ale chutné

**Zapékací misku vymažeme máslem a stroužkem česneku, troubu předehřejeme na 180 °C. Oloupané brambory nakrájíme na tenké plátky a poklademe jimi dno misky. Lehce osolíme, opeříme, posypeme trochou prolisovaného česneku a strouhaného sýra. Další vrstva budou opět brambory a postup opakujeme do...**

## Smetanové brambory s česnekem - recept

Zapékací misku vymažeme máslem a stroužkem česneku, troubu **předehřejeme na 180 °C**. Oloupané brambory nakrájíme na tenké plátky a poklademe jimi dno misky. Lehce osolíme, opeříme, posypeme trochou prolisovaného česneku a strouhaného sýra. Další vrstva budou opět

**brambory** a postup opakujeme do vyčerpání ingrediencí. Poslední vrstva jsou brambory. Zalijeme smetanou, přikryté pečeme **30 minut**, odkryté ještě **dalších 20 minut dozlatova**.

**Smetanové brambory s česnekem** se hodí např. k plátkům masa připravovaným napřírodno.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí