

Brambory smetanové

Kulinářský institut

Ingredience

- 900 g syrových brambor nakrájených na tenké plátky
- 0,5 l 30% smetany
- 125 g nastrouhaného parmezánu
- Sůl, pepř, čerstvý tymián
- česnek — 1 stroužek
- máslo — 30 g

Postup

V hrnci svaříme na 2/3 smetanu ochucenou solí, česnekem a tymiánem. Přidáme brambory, nastrouhaný parmezán, máslo a vložíme do vhodné pečicí formy. Pečeme v troubě při 150 st. C cca 45 minut. Po upečení je vyndáme z trouby, přikryjeme pečícím papírem, zatížíme a necháme vychladnout. Dobře prochlazené brambory nakrájíme na porce, opečeme ze stran řezu na pánvi, aby se porce nerozpadly a přede podáváním rozpečeme v troubě.