

Gratinované smetanové brambory s paprikou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 60 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Troubu předehřejeme na 180°C. Papriky nakrájíme na kostičky. Cibuli a česnek oloupeme a nakrájíme na malé kostičky. Na pánve dáme olej a orestujeme cibuli a česnek, přidáme papriku a podusíme. Papriku s cibulí a česnekem přendáme do zapékací formy a rozložíme souměrně na dno. Do pánve nalijeme 100 ml vody a přidáme protlak. Krátce povaříme a nalijeme na papriku v zapékací formě. Brambory očistíme a nakrájíme na plátky a rozdělíme do zapékací formy. Do hrnce dáme mléko, zahřejeme a přidáme mouku, bujón a podravku. Promícháme a povaříme. Omáčkou přelijeme brambory. Posypeme strouhaným sýrem, dáme do trouby a gratinujeme 40 minut. Pak posypeme sekanou petrželkou.

Ingredience

- **Brambory** - 1000 g
- **Cibule volná** - 40 g
- **Paprika červená** - 80 g
- **Česnek** - 3 g
- **Petrželová nať** - 5 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 300 g
- **Pitná voda nesycená** - 100 g
- **Podravka natur přísada do jídel 150 g** - 4 g
- **Kromík minigouda ve vosku 300 g** - 100 g
- **Olej slunečnicový** - 10 g
- **Bez lepku Hovězí bujón 56 g** - 8 g
- **Bezlepková mouka Nomix 1 kg** - 20 g
- **Podravka rajčatový protlak v tubě 120 g** - 120 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

