

Pečené brambory ve smetanovém pestu ze sušených rajčat

Počet porcí: 3

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

5-6 brambor oloupeme a nakrájíme na větší kousky. Žampiony očistíme a nakrájíme též na větší kousky. V pekáčku obojí osolíme a posypeme mletým kmínem. Lehce zakápneme olejem, promícháme a dáme péct přikryté do trouby vyhřáté na 200°C. Mezitím smícháme smetanu s pestem, medvědí čenekem a solí. Po asi 15 minutách pečení nalijeme na brambory ochucenou smetanu a dopečeme odkryté do měkka. K upečeným bramborám už stačí jen dobrý zeleninový salát.

Ingredience

- **Brambory** - 250 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Kmín celý** - 1 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Žampion zahradní 500 g** - 50 g
- **Parmazán 100 g** - 50 g
- **Česnek medvědí 30 g** - 5 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Milkin smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 150 g
- **Tesco Free From Pesto z bazalky sušených rajčat piniových oříšků a tofu 190 g** - 60 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

