Brambory zapečené s tofu, zeleninou a smetanou

Počet porcí: 2
Doba přípravy: 30 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Do pekáčku nalejeme trochu oleje, dno pokryjeme na plátky nakrájenými brambory, osolíme, okořeníme bazalkou a tymiánem. Další vrstvu tvoříme na plátky nakrájenou cuketou a taktéž na plátky nakrájeným rajčetem (střídáme dle fantazie). Na to poklademe kolečka cibule a na malé plátky nakrájený stroužek česneku poházíme rovnoměrně navrch. Opět osolíme, okořeníme. Pečeme 30 minut, v troubě dokud brambory nezměknou. Troubu vypneme a vše zalijeme (sojovou) smetanou a necháme dojít.

Ingredience

- **Brambory** - 200 g
- **Cibule volná** - 40 g
- **Cuketa** - 100 g
- **Květák** - 50 g
- **Rajčata** - 40 g
- **Česnek** - 2 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 4 g
- **Jemné tofu 349 g** - 250 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 200 g
- **Bazalka 10 g** - 3 g
- **Tymián 10 g** - 2 g
- **Olej řepkový** - 5 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE