

Bramborový nákyp se šalvějí

Počet porcí: 6

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Kousky obou druhů brambor vložíme do velkého hrnce, zalijeme vodou tak, aby byly tak akorát ponořené, hodně osolíme a přivedeme k varu. Vaříme asi 10 minut do poloměkka. Pak je scedíme a rozšťoucháme.

Máslo roztavíme v rendlíku, přidáme 2 lžice šalvěje a necháme spojit mírným opékáním zhruba minutu.

Pak šalvějové máslo i mléko vmícháme k bramborám. Mléka použijeme tolik, abychom získali kašovitou, ne řídkou směs. Směs osolíme a opeříme. Následně ji přendáme do zapékací misky. Strouhanku smícháme s extra máslem a zbylou šalvějí. Směs dle chuti osolíme a opeříme a nasypeme na brambory. Odklopené pečeme 30 až 40 minut.

Ingredience

- **Brambory** - 450 g
- **Jedlá sůl** - 6 g
- **Šalvěj** - 15 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 300 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Strouhanka bez lepku B 500 g** - 10 g
- **Batáty sladké** - 900 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 120 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

