



Smetanové brambory s rozmarýnem



Pro ty, co nemají čas na vaření, ale přesto si chtějí dát něco sytého a teplého, jsou Vitana omáčky na zapékání. Vyzkoušejte třeba smetanové brambory s rozmarýnem. Stačí jen přidat brambory, cibuli a smetanu ke šlehání a za 35 minut máte hotové zapečené brambory, které poslouží jako skvělá příloha k masu.

Složení suché směsi: tuková báze (glukózový sirup, plně ztužený kokosový tuk, mléčná bílkovina), škrob, sušená zelenina (cibule mletá, česnek mletý, petrželová nať), sušené mléko, jedlá sůl, sušená smetana

7,4 %, aroma, řepkový olej, palmový olej, rozmarýn mletý 0,4 %, pepř černý mletý.

Návod k přípravě:

1. 400 g oloupaných brambor nakrájíme na tenké plátky. 1/2 cibule nakrájíme na kolečka.
2. Obsah sáčku dobře rozmícháme ve 150 ml studené vody a 200 ml smetany ke šlehání (obsah tuku nejméně 30 %).
3. Polovinu směsi nalijeme do zapékací misky, střídavě navrstvíme: brambory, cibuli, brambory, cibuli. Zalijeme zbývajícím tekutou směsí a zapékáme ve vyhřáté troubě při 210 °C asi 35 minut. Při pečení respektujeme zkušenosti s vlastní troubou.