

Brambory Tartiflette

Porce: 3 – 4 osoby

Suroviny:

- 700-800 g středně velkých brambor nakrájených na pláty (cca 0,5 cm)
- 2-3 cibule nakrájené na půlměsíčky
- 150-200 g slaniny (pancetty) nakrájené na menší kostičky
- 1-2 lžičky worcestrové omáčky
- 1 sýr Reblochon nebo 2 sýry Hermadur
- 1 kelímek (190 g) zakysané smetany
- 2 lžičky olivového oleje
- sůl, pepř

Postup:

Brambory nakrájené na plátky uvaříme v osolené vodě a slijeme.

Mezitím na pánvi osmažíme cibulku s jednou lžící oleje a po chvilce přidáme slaninu a opečeme dozlatova. Nakonec přidáme worcestrovou omáčku a chvilku vyvaříme.

Zapékací misky vytřeme druhou lžící oleje a naskládáme vrstvu brambor, trochu osolíme a opepříme, rozetřeme náplň z cibule a slaniny a přikryjeme druhou vrstvou brambor. Brambory potřeme zakysanou smetanou a navrch dáme sýr rozkrojený na čtvrtiny vždy tak, aby kůrka byla navrchu řezem dolů.

Zapékáme v předehřáté troubě na 220°C přikryté alobalem 10-15 minut, následně sundáme alobal a dopečeme dalších 10 minut. Sýr do brambor spolu se zakysanou smetanou vytvoří lahodnou omáčku a navrchu zlatavou kůrku.

Necháme vychladnout a můžeme servírovat. Můžeme podávat s kyselou okurkou a pivem nebo se zeleninovým salátem a bílým suchým vínem.