



## Tartiflette

### Ingredience

brambory: **350 g**  
sýr (např. reblochon): **125 g**  
smetana: **60 ml**  
cibule: **1 ks**  
domácí slanina: **100 g**  
máslo: **1 PL**  
olivový olej  
sůl  
pepř

### STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

**Brambory oloupeme, nastroháme na silnější plátky a uvaříme v osolené vodě doměkka asi 8 - 10 minut. Cibuli nakrájíme nadrobno a asi 5 minut na másle s trochou olivového oleje opékáme při mírné teplotě. Slaninu nakrájíme na proužky, přidáme k cibuli a restujeme dalších 5 minut. Do zapékací mísy...**

## Tartiflette - recept

Brambory oloupeme, nastroháme na silnější plátky a uvaříme v osolené vodě doměkka asi 8 - 10

minut. Cibuli nakrájíme nadrobno a asi 5 minut na másle s trochou olivového oleje opékáme při mírné teplotě. Slaninu nakrájíme na proužky, přidáme k cibuli a restujeme dalších 5 minut. Do zapékací mísy vymazané máslem naskládáme vrstvu brambor, posypeme cibulí se slaninou a na malé kousky nakrájeným sýrem, trochu osolíme a opepříme a následně vrstvy opakujeme. Na povrch nalijeme smetanu a zapečeme dozlatova v předehřáté troubě na 220 °C asi 15 - 20 minut. Po upečení **tartiflette** vytáhneme z trouby a necháme 5 minut odstát. Podávat můžeme se zeleninovým salátem nebo jako přílohu k masu, v tom případě ale můžeme vynechat slaninu.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí