



Gratinované brambory s cuketou

Ozvláštňte tradiční gratinovaný pokrm Alpro sójovým nápojem Original

Příprava

1. Alpro sójový nápoj Original ohřejeme společně s Alpro sójovou alternativou smetany, přidáme bobkový list a drcený česnek. Jakmile se začne směs vařit, sundáme hrnec z plotny.
2. Brambory a cuketu nakrájíme na tenké plátky. Zapékací mísu vymažeme.
3. Do zapékací mísy vrstvíme brambory střídavě s cuketou, každou vrstvu osolíme a opeříme. Končíme cuketovou vrstvou. Do nádoby nalijeme do dvou třetin směs Alpro sójového nápoje Original a Alpro sójové alternativy smetany.
4. Posypeme strouhaným sýrem. Pečeme v troubě 35 - 40 minut při teplotě 200 °C, dokud brambory nezměkknou.



4 porce



1h 5min



Ingredience

- 125 ml Alpro sójového nápoje Original
- 125 ml Alpro sójové alternativy smetany
- 500 g brambor
- 1 lžice margarínu vhodného na vaření
- 1 cuketa
- 1 stroužek česneku
- 2 bobkové listy
- 100 g sýru
- černý pepř a sůl

Vyrobeno z

Alpro rýžová alternativa smetany
na vaření



Alpro sójový nápoj original



Alpro sójová alternativa smetany
na vaření

