

RECEPT

Císařské brambory



Množství na 4 porce:

- 400 g Císařská zeleninová směs Bonduelle
- 100 g Žampiony krájené Bonduelle
- 200 ml Smetana
- 2 ks vejce
- 800 g Vařené brambory ve slupce
- 20 g Koření
- 50 g Sýr
- 40 g Máslo nebo Olej

Uvaříme brambory a nakrájíme na plátky. Zeleninu necháme volně rozmraznout. Plátky klademe do zapékací formy ve vrstvách, které prokládáme okořeněnou zeleninovou směsí Royal Mix, žampiony a zalijeme smetanou s rozšlehanými vejci. Posolíme, popřepříme, navrch posypeme sýrem a dáme zapéct. Podáváme jako přílohu nebo i jako lehké hlavní jídlo.