

VYSOKÝ ROŠTĚNEC S RICOTTOU

Šťavnatý hovězí roštěnec v sýrové kůrce s gratinovanými bramborovými plátky



Suroviny

vysoký hovězí roštěnec
ricotta + nastrouhaný sýr Gran Moravia
 na gratinované brambory:
 0,5 kg brambor
 150 ml smetany
100 g ricotty
 1 vejce
 snítka tymiánu

Příprava:

Roštěnec nechte na pánvi zatáhnout a pak dejte péct do trouby (doba pečení podle velikosti). Dvě minuty před koncem pečení potřete vrchní část ricottou smíchanou s nastrouhaným sýrem Gran Moravia.

Gratinované brambory: brambory nakrájejte na plátky, v misce smíchejte vejce, ricottu, smetanu a tymián. Vymažte pekáč a pokládejte do něj plátky brambor, prolévejte připravenou směsí. Dejte upéci do trouby. Servírujte jako přílohu k masu.



Druhé chody



Maso



30 minut
příprava



60 minut
vaření



Nízká
obtížnost