



## Ingredience

- NIKAL Univerzální polévkové koření
- NIKAL Přírodní olivový olej
- NIKAL Zeleninová labužnická krémová polévka
- 1 kg oškrábaných brambor na vaření
- 600 g mladé mrkve, oškrábané
- 2 česnekové stroužky
- 1 cibule
- 200 ml šlehačky
- 150 g Gorgonzoly
- 1 lžice sekané petrželky

Všechny produkty NIKAL si objednejte v teple Vašeho domova na internetu nebo telefonicky.

**NIKAL** specialista na omáčky, polévky a koření  
Kotkova 710/3  
669 02 Znojmo

Bezplatný telefon 800 16 66 16  
Fax 515 291 055  
Online [www.nikal.cz](http://www.nikal.cz)  
E-Mail [nikal@nikal.cz](mailto:nikal@nikal.cz)

Všechny ostatní ingredience nakoupíte ve Vašem oblíbeném obchodě.

## Gratinované brambory a gorgonzolou



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 30 minut.

### Příprava:

Troubu předehřejeme na 180°C. Brambory i mrkev nakrájíme na plátky (kolečka) asi 0,5 cm silné.

Do velkého hrnce dáme 2 litry vody a přivedeme k varu a přidáme lžici **NIKAL Univerzálního polévkového koření**. Nejdříve dáme vařit brambory asi na 3 minuty, pak přidáme mrkev a necháme povařit ještě 4 minuty. Pak brambory s mrkví scedíme a necháme odkapat.

Nasekáme 2 česnekové stroužky nadrobno. Stejně tak cibuli. Na pánev dáme rozehřát lžici **NIKAL Přírodního olivového oleje** a orestujeme česnek a cibuli. Do zapékačké misky nasypeme česnek a cibuli a rovnoměrně rozprostřeme. Pak položíme střídavě vrstvu brambor a vrstvu mrkve.

V kastrůlku ohřejeme 200 ml vody a vmícháme 30 g **NIKAL Zeleninové labužnické krémové polévky**. Krátce povaříme a poté přidáme smetanu na šlehání. Rovnoměrně zalijeme polévkou brambory v zapékačce. Gorgonzolu nastrouháme nahrubo a posypeme zalité brambory.

Vložíme do trouby a pečeme asi 25 minut. Vyndáme a posypeme nasekanou petrželkou.

**TIP:** Místo gorgonzoly můžete dát parmezán nebo algojský Bergkäse.

**Nutriční hodnoty na jednu porci:** tuk: 27,1 g • sacharidy: 46,7 g  
bílkoviny: 12,7 g • vlákniny: 11,6 g • Energetická hodnota: 499 kcal