KIKKOMAN

Bramborový gratin s cibulí, smetanou a křupavou panko krustou

Celkový čas vaření **50 min.** **10 min.** Doba přípravy **40 min.** Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):
3.561 kJ / 851 kcal

Tuky: **54,4 g** Bílkoviny: **23,2 g**
Sacharidy: **61,6 g**

INGREDIENCE

4 Porce

800 g	brambor
1	stroužek česneku
200 g	smetany (nebo 400 ml ovesného mléka jako alternativa)
200 ml	ovesného mléka (nebo klasického mléka)
90 ml	Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo
1	plechovka kukuřice (425 ml)
125 g	strouhaného sýra
4	cibule
2 polévkové lžíce	olivového oleje
3 polévkové lžíce	Kikkoman Teriyaki BBQ omáčka s medem a kouřovou příchutí
100 g	cukrových lusků
80 g	másla
40 g	Kikkoman Panko – japonská křupavá strouhanka
40 g	slunečnicových semínek
	špetka muškátového oříšku
	čerstvě mletý pepř
	sladká paprika
	kajenský pepř

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Oloupejte brambory, omyjte je a nakrájejte na tenké plátky pomocí nože nebo mandolíny.

Krok 2

Oloupejte a nasekejte česnek. V hrnci ho smíchejte se smetanou, ovesným mlékem a sójovou omáčkou. Přiveďte směs k varu. Slijte kukuřici a přidejte ji spolu s bramborami do hrnce. Znovu přiveďte k varu a vařte 2–3 minuty. Přidejte strouhaný sýr, nechte ho rozpustit a směs dochuťte muškátovým oříškem, pepřem, paprikou a kajenským pepřem.

Krok 3

Oloupejte cibule, nakrájejte je na kroužky a osmažte na rozpáleném oleji dozlatova. Přidejte Kikkoman Teriyaki BBQ med, krátce povařte a dochuťte pepřem.

Krok 4

Předehřejte troubu na 180 °C (160 °C horkovzdušná). Omyjte a očistěte lusky. Do zapékací misky vrstvěte bramborovou směs, osmaženou cibuli a lusky.

Krok 5

Povrch gratinu pokládejte kousky másla, posypte panko strouhankou a slunečnicovými semínky. Pečte v předehřáté troubě přibližně 30 minut,

dokud povrch není zlatavě křupavý.