

Francouzské brambory tak trochu jinak

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- **Brambory**

- brambory 2 kg
- špekáčky 6 ks
- cibule velká 1 ks
- hrášek sterilizovaný 1 plechovka
- dle potřeby sádlo 1 ks

- **Zálivka**

- mléko 500 ml
- vejce 5 ks
- dle chuti sůl 1 ks
- dle chuti pepř 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Francie

Počet porcí: 6

Postup:

Nejdříve si uvaříme brambory ve slupce (mají být měkké, ale ne rozvařené) a necháme je vychladnout. Potom je oloupeme.

Na plechu zpěníme na tuku cibulku dozlatova. Poté plech odstavíme. Brambory rozdělíme na poloviny. První polovinu brambor promačkáváme mřížkou (používá se na bramborový salát) na plech s opečenou cibulkou.

Brambory rozdělíme na jednotlivé hranolky a promícháme je s osmaženou cibulkou. Pak je osolíme.

Na brambory dáváme špekáčky (nakrájené na kostičky) a přisypeme celou plechovku hrášku. A opět promačkáváme brambory (druhou polovinu). Zase je oddělíme a rozvrstvíme na celý plech. Osolíme a poklademe tukem.

Pečeme na 200 °C asi hodinu, dokud nejsou vrchní brambory opečené. Umícháme zálivku, kterou nalijeme rovnoměrně na brambory. Ještě 15 minut dopečeme.