

Francouzské brambory IV

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 1 kg
- Vejce 6 ks
- Papriková klobása 200 g
- Sádlo na vymazání pekáčku 100 g
- Anglická slanina 100 g
- Hrášek 150 g
- Sůl dle chuti 2 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka
- Zakysaná smetana 200 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory ve slupce omyjte a uvařte je doměkka. Scedte je, oloupejte a nakrájejte na plátky. Čtyři vejce uvařte natvrdo. Také je oloupejte a společně s klobásou nakrájejte na kolečka.

Na dno zapékací misky vymazané tukem vyložte plátky slaniny a polovinu brambor. Pak přidejte polovinu klobásy a hrášku. Vše osolte a opepřete. Do pekáčku rozložte plátky vajec a zbylou slaninu. Uzavřete další vrstvou ze zbylých brambor, klobásy a hrášku. Tuto vrstvu opět osolte a opepřete.

Zapékejte při 200°C asi 20 minut. Pak je zalijte osolenými zbylými vejci rozšlehanými ve smetaně a dopékejte dalších 15 minut. Hotové je vyjměte z trouby a pod alobalem nechte čtvrt hodiny dojít.