

Francouzské brambory

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 1 kg
- uzená krkovička 250 g
- cterilizovaná okurka 1 ks
- cibule 200 g
- sádlo 100 g
- vejce 3 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

vařených brambor (můžou být lehce nedovařené), cibule, větší kyselá okurka, uzené krkovičky (budete-li dávat uzený bůček, dejte MÉNĚ sádla), sádla, vejce. Sůl a pepř podle chuti. Cibulku nakrájíme na kostičky a na sádle jí necháme zesklivatět. Brambory nakrájíme na plátky nebo na kostičky, okurku nastrouháme na hrubo, maso nakrájíme na kousky a vše smícháme dohromady. Nezapomeneme osolit a opepřit. Dáme do pekáčku, který už nevymazáváme a zalijeme rozšlehanými, osolenými vejci.