

Francouzské brambory III.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: albina23



Suroviny

Porce: 4

- Brambory (Pro 4 osoby větších) 10 ks
- Sterilizovaný hrášek 1 plechovka
- Uzeniny (Např. polopárky) 4 ks
- Vejce 4 ks
- Cibule 1 ks
- olej 1 malá odměrka
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- červená paprika 1 ks
- Sojová omáčka 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Bez lepku

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce, necháme vychladnout, oloupeme a nakrájíme na půl centimetru silná kolečka. Na pánvi osmažíme na drobno pokrájenou cibulku, přidáme na kolečka nakrájené polopárky a nakonec hrášek. Po usmažení všech ingrediencí zalijeme sojovou omáčkou, opeříme, osolíme.

Do pekáčku vymazaného olejem klademe vrstvu brambor, směsi z uzeniny a hrášku a nakonec zase brambory. Nezapomeneme brambory osolit! Poslední vrstvu brambor zlehka posypeme červenou paprikou. pečeme v troubě cca 25 min, 5 min před dopečením polijeme rozkvedlanými osolenými vejci. Podáváme s kyselou okurkou.