

Francouzské brambory - bez vaření

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: albina23



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 1 kg
- Salám junior 200 g
- Mražená zelenina - Mochovská směs 1 balení
- Smetana ke šlehání 200 balení
- Vejce 3 ks
- pepř 1 lžička
- sůl 1 lžička

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Bez lepku

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory oškrábeme a nakrájíme na tenké plátky. Dáme do pekáčku vymazaného máslem nebo olejem, přidáme mraženou zeleninu - nemusí být mochovská, ale nám chutná nejvíc. Salám nakrájíme na drobné kostičky a také přidáme do pekáčku. Obsah pekáčku osolíme a opepříme - hodně a pořádně promícháme.

Pekáček vložíme do trouby vyhřáté na 220 stupňů a pečeme asi 15 minut.

Po patnácti minutách obsah pekáčku zalijeme smetanou a promícháme. Opět pečeme, dokud

brambory nezměknou - podle druhu brambor přibližně 40 minut.

Když jsou brambory měkké, rozmícháme si v hrnečku 3 vejce, osolíme je a zalijeme jimi obsah pekáčku - opět pořádně promícháme.

Teď už stačí počkat, než budou hotová vajíčka - přibližně 15 minut.

Množství surovin jsem odhadla - samozřejmě přizpůsobíme podle chuti. Podáváme s kompotem.

moje poznámky

vytisknout recept

do nákupního seznamu

do mojí kuchařky

přidat fotografii