

Francouzské brambory od mé maminky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: albina23



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 1.5 kg
- Junior 500 g
- Vařená vejce 3 ks
- Nakládané okurky 2 ks
- Eidam sýr 250 g
- sůl 1 lžíce
- pepř 1 lžička
- olej 10 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvaříme dohromady s vejci. Mezi tím si nakrájíme na kostičky salám Junior. Nachystáme hlubší pekáč, který vymažeme olejem nebo sádlem. (Já používám olej ve spreji). Uvařené a oloupané brambory budeme krájet na plátky, vejce jen oloupeme ty se budou strouhat. Do pekáče budeme dávat vrstvy. Začínáme plátky brambor, ty osolíme a opepříme. Na brambory vrstva salámu, na salám nastrouháme 1 vejce (co vrstva to vejce. Já dělám 3 vrstvy), zavařenou okurku (pokud je malá tak i 2), a nakonec nastrouháme sýr. Další vrstva brambory a vše opakujeme až máme vše v pekáči. Vrchní vrstva jsou brambory. Přes poslední vrstvu nalijí trochu oleje. Tak akorát, aby se nám to nepřipalovalo, ale také aby to neplavalo v tuku. Dáme do vyhřáté trouby a zapékáme při 180 stupních asi 20 min. Jak jsou brambory opečené máme uvařeno. Toto jde též udělat ze syrových brambor, ale doba pečení se tím pádem prodlouží, jelikož nebudeme jenom zapékat.