

Francouzské brambory II.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- brambory 1.5 kg
- uzená rolovaná plec 500 g
- vejce 9 ks
- cibule 2 ks
- mléko 2 dl
- smetana 1 dl
- sádlo 1 lžíce
- strouhanka 1 sklenice
- sůl 1 lžička
- pepř 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Uzenou rolovanou plec opláchneme ve vlažné vodě a uvaříme v hrnci doměčka, necháme vychladnout a nakrájíme na malé kostičky
2. Brambory uvaříme ve slupce, vychladlé oloupeme a nakrájíme na plátky
3. Vejce, 5 ks uvaříme na tvrdo a také nakrájíme na plátky
4. Cibuli oloupeme, nakrájíme na drobno a osmahneme na sádle dorůžova
5. Pekáč vymažeme sádlem a vysypeme strouhankou, do pekáč vložíme vrstvu nakrájených brambor, které poklademe vrstvou masa, plátky vajíček a posypeme osmaženou cibulkou, mírně osolíme a

opepříme

6. Na povrch dáme zbylé brambory a opět mírně osolíme

7. Pečeme ve vyhřáté troubě na 190 °C tak 5-10 minut

8. Vejce, 4 ks rozšleháme v mléce, přidáme smetanu a vše rozmícháme, vejci zalijeme prohřáté brambory v pekáči

9. Dopečeme ve vyhřáté troubě na 190 °C, až se vejce srazí a povrch zbarví dozlatova.