

Francouzské brambory VI

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Brambory - uvařené ve slupce 1 kg
- Máslo na vymazání 1 ks
- Točený salám 150 g
- Cibule, nasekaná najemno 1 ks
- Vejce (2 vařená natvrdo) 3 ks
- Smetana na vaření 1 kelímek
- Eidam - nastrouhaný 150 g
- Plnotučná hořčice 2 lžíce
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Cherry rajčátka, olej, nasekaná petrželka k podávání 1 ks

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvařené ve slupce oloupeme a nakrájíme na plátky. Dáme do máslem vymazaného pekáčku. Přidáme na kostičky nakrájený salám, cibuli i dvě vařená vejíčka nakrájené na kostičky a opatrně promícháme. V míse rozkvedláme zbylé vejce, smetanu, nastrouhaný sýr z hořčicí. Osolíme a opepříme a podle chuti a směsi zalijeme brambory. Pečeme při zhruba 200°C dozlatova.

Cherry rajčátka přepulte, dejte do mísy, pokapejte olejem , osolte a promíchejte s nasekanou petrželkou. brambory naporcujte a podávejte s ochucenými rajčátky.

