

Jemné francouzské brambory

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vejce 3 ks
- vařené brambory 2 miska
- cibule 2 ks
- sterilovaná okurka 4 ks
- sůl 1 ks
- uzenina 100 g
- mletý černý pepř 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Cibuli očistíme a nasekáme najemno. Okurky a uzeninu nakrájíme na kostičky.

Na másle si zpěníme cibuli. Přidáme uzeninu a okurku.

Přidáme vydlabané vnitřky uvařených brambor, případně pokrájené zbylé vařené brambory a promícháme. V hrnku si rozmícháme vejce se solí a přilijeme k prohřáté směsi. Promícháme a odstavíme. Solíme a pepříme podle chuti.

Jemné francouzské brambory podáváme se sladkokyselou okurkou, rajčaty, doplníme pikantním kečupem. Záleží na chuti.