

Francouzské brambory se smetanou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vejce 4 ks
- cibule 2 ks
- paprika 2 ks
- uzené maso 300 g
- smetana 12% 2 ks
- brambory 2 kg
- mražená zelenina 1 balíček
- **podle chuti**
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Nejdřív si očistíme a na kolečka nakrájíme brambory. Na kolečka pak nakrájíme i cibuli. Na nudličky nebo na kostičky papriku. Jestli máme barevnou papriku po ruce bude to víc barevnější. V kastrůlku si dáme vařit vejce na tvrdo. Do brambor můžeme dávat buď nějakou klobásu anebo uzené.

Takhle připravené ingredience prokládáme jednu vrstvu na druhou. Nejdřív brambory, cibuli, uzeninu, papriku, vejce, můžeme použít taky mraženou zeleninu. Osolíme a opeříme každou vrstvu podle chuti.

Vše pak zalijeme smetanou 12%. Ke konci pečení můžeme posypat lehce nastrouhaným sýrem.

Francouzské brambory se smetanou pečeme v předem přehřáté troubě pomalu asi 1 hodinu. Upečené brambory ihned podáváme.