Francouzské brambory s pikantní uzenou maďarskou klobásou

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- vejce 5 ks
- vařené brambory 1 kg
- pikantní domácí uzená maďarská klobása 200 g
- cibule 1 ks
- zakysaná smetana 500 ml
- domácí vepřové sádlo 3 lžíce
- **podle chuti**
- čerstvě mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce už v předvečer, za tepla je oloupeme a pokrájíme na kolečka o tloušťce asi 3 mm. V den pečení uvaříme vejce natvrdo, vychladíme, oloupeme a pokrájíme na kolečka. Domácí pikantní maďarskou uzenou klobásu také pokrájíme na kolečka. Cibuli očistíme, pokrájíme na kolečka a orestujeme na lžíci domácího sádla do zesklovatění a necháme vychladnout.

Na spodek jenské mísy nebo pekáče dáme vrstvu brambor, posypeme částí orestované cibule i s rozpuštěným sádlem, osolíme a okořeníme čerstvě mletým černým pepřem, pokračujeme kolečky vajec natvrdo a nasleduje vrstva pokrájené klobásy, kterou hojně potřeme osolenou hustou zakysanou smetanou. Toto vrstvení opakujeme do spotřebování surovin, přitom poslední vrstvu tvoří brambory.

Povrch brambor pokapeme několika lžícemi rozpuštěného domácího sádla. Mísu vložíme nezakrytou do trouby vyhřáté na 180 °C a pečeme asi 30 minut při této teplotě, dokud brambory nebudou na

povrchu zapečené do pěkné zlato-hnědé barvy.

Francouzské brambory s pikantní uzenou maďarskou klobásou nabereme na talíře, podáváme horké a servírujeme s domácími nakládanými sladko-kyselými okurkami. Jde o velmi chutné, kaloricky vydatné a šťavnaté jídlo, které výborně zasytí a zahřeje.

Francouzské brambory jsou v našich končinách velmi oblíbené s mnoha variantami. Jsou to vlastně prokládané brambory s různými surovinami podle naší chuti. Zkuste je připravit tak, jak je děláme u nás doma.