

Francouzské brambory

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Brambory (uvařené ve slupce)
3-4 uvařená vejce
šunkový salám
moravské nebo jiné uzené maso
klobáska
kyselá smetana (šlehačka)

Postup

Pekáček vymažeme tukem, položíme vrstvu nakrájených brambor, na to nakrájená vajíčka, nakrájený šunk. salám, moravské, klobásku, na to trochu rozkvedlané kysaná smetany (šlehačky). Vrstvy mohou být 2-3 (kolik chceme), nahoře budou brambory.

Pečeme asi 0,5 hodiny (mírně), nahoře při pečení pomastíme, aby byly křupavé.

Lze též udělat ze syrových brambor příp. i s cibulkou, ale trvá to déle.

Podávat s okurkou, s červenou řepou nebo s červeným naloženým zelím.