Francouzské brambory

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg vařených brambor
200 g uzeniny nebo uzeného masa
3 natvrdo uvařená vejce
1 velká cibule
sůl
kmín
sádlo na vymazání
šálek mléka
2 vejce
rostlinný olej

Postup

Uvařené, studené brambory oloupeme a nakrájíme na plátky. V rozpáleném oleji osmahneme cibuli, přidáme nakrájený salám nebo maso a krátce opečeme. Pekáč vymažeme sádlem, na dno dáme vrstvu brambor, kterou posypeme kmínem a osolíme. Další vrstvu tvoří opečená uzenina s cibulí a na kolečka nakrájená vejce. Znovu opakujeme brambory, maso s cibulí a vejce. Poslední vrstvu tvoří brambory. Pak vše pokapeme olejem, osolíme, opepříme a v troubě zapečeme. Asi po 20 minutách zalijeme mlékem a rozšlehanými vejci a ještě asi 20 minut dopékáme. Podáváme s hlávkovým salátem.