

# Dauphinovy brambory

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: NEZNÁMÍ

## Suroviny

8 Surových brambor oloupeme a nakrájíme na tenké plátky. Promícháme je s lisovaným česnekem ze 4-6 stroužků, solí a 2 lžičkami provensálského koření. Nemáme-li je, nahradíme ovšem ne stoprocentně směsí bazalky, rozmarýny, oregana, petrželky, saturejky  
3 lžíce). - (čerstvých bylinek dáme asi

## Postup

Pekáček nebo zapékací misku bohatě vytřeme máslem nebo rostlinným tukem.

Uložíme do toho okořeněné brambory a dáme péci do ohřáté

trouby. Když měknou, ušleháme 3 vejce se 120 ml smetany, pokrm zalijeme a zapečeme.

Můžeme podat jako samostatný pokrm nebo  
přidáme uzeninu a tak, zeleninový salát.