FRANCOUZSKÉ BRAMBORY

Obtížnost 3 – bude potřeba pomoc dospěláka 😊

pro 4 osoby

Suroviny:

750 g brambor vařených ve slupce

150 g uzeného masa nebo slaniny

2 lžíce sádla nebo másla

3 – 4 vejce uvařené natvrdo (10 min vařit v kastrůlku)

2 vejce

250 ml smetany

2 cibule

sůl, pepř

strouhanka na vysypání pekáčku

Postup:

Pekáček vymažeme sádlem (máslem) a vysypeme strouhankou.

Brambory oloupeme a nakrájíme na plátky. Cibuli na krájíme na plátky a na pánvi.

Necháme zesklovatět na lžíci tuku.

Do pekáčku střídavě vrstvíme nakrájené brambory, které osolíme, opepříme,

uzené maso nebo slaninu, vařená vejce (také nakrájená na plátky) a cibuli.

Skončíme vrstvou brambor a vše zalijeme rozšlehanými vajíčky a smetanou.

Dáme zapéct do trouby vyhřáté na 180 stupňů, pečeme cca 40 minut.

Dobrou chuť!