

# Francouzské brambory

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: adminrecepty



## Suroviny

**Porce:** 5

- Brambory 600 g
- Vejce 4 ks
- Točený salám 300 g
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Máslo - na vymazání pekáče 1 lžíce

**Doba přípravy:** 70 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Zapékání

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 5

## Postup:

Brambory oloupeme a nakrájíme na plátky. Točený salám nakrájíme na kostičky. Vajíčka

rozklepneme a trochu vyšleháme.

Zapékací mísu vymažeme máslem a střídavě skládáme plátky brambor a točeného salámu, každou vrstvu jemně osolíme, opepříme a polijeme částí rozšlehaných vajec. Takto opakujeme v každé vrstvě.

Zapékací mísu zakryjeme víkem a dáme zapéct do středně vyhřáté trouby. Po cca 50 minutách víko odkryjeme a necháme udělat kůrku.

Podáváme s kyselou okurkou