

Francouzské brambory II.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: albina23



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 1 kg
- Kabanos Slovenský 600 g
- Vejce 6 ks
- Mléko 400 ml
- Čubrica 1 lžička

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Bez lepku

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme a nakrájíme na kostičky. Kabanos nakrájíme na kostičky a přidáme k bramborám. Osolíme, opeříme a přidáme čubricu. Pekáč vymažeme sádlem nebo olejem, směs dáme do pekáče a uhladíme.

Pečeme v troubě na 180 °C. Vejce rozšleháme s mlékem. Až jsou brambory růžové, zalijeme je vejci a dopečeme. Vhodné jako oběd i jako večeře.