

# Francouzské brambory s hlívou ústříčnou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Lenka



## Suroviny

**Porce:** 4

- brambor 1 kg
- vejce natvrdo 2 ks
- slanina 50 g
- cibule 1 ks
- hlíva ústříčná 500 g
- olej 1 miska
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- čerstvé vejce 2 ks
- smatana 250 ml

**Doba přípravy:** 80 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Určen pro:** Děti

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Večeře

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Uvařené brambory ve slupce olupeme, vejce vařená natvrdo nastrouháme, slaninu nakrájíme na kostičky a orestujeme na pánvi. Nakrájenou cibuli s polečně s hlívou podusíme na oleji, dochtíme solí a pepřem. Do zapékací misky vymazané máslem střídavě vrstvíme plátky brambor, vajec, hlívu dokud

nádobu nenaplníme. Každou vrstvu přeměřeně solíme a opeříme. Navrch rozložíme brambory, posypeme slaninou a zapečeme asi 15 min. Pak brambory přelijeme vejci rozšlehanými se smetanou a pečeme asi 30 min.