

Francouzské brambory s uzeným

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 2 kg
- Uzené maso 400 g
- Mletá červená paprika 1 lžička
- Malá cibule 1 ks
- Vejce uvařené natvrdo 4 ks
- Zakysaná smetana 250 ml
- Mléko 50 ml
- Pikantní hořčice 2 lžička
- Olej 1 ks
- Mletý kmín 1 ks
- Pepř 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce, necháme je vychladnout, oloupáme je a odložíme stranou.

Maso nakrájíme na kostky. Na trošce oleje na pánvi opečeme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme mletou červenou papriku, promícháme a přisypeme uzeninu. Opékáme cca 5 minut a dáme pryč z ohně. Troubu předehřejeme na 220 stupňů. Zapékací mísu vymažeme trochou oleje a dáme na dno vrstvu brambor nakrájených na kolečka nebo rozmačkaných přes mřížku. Posypeme je kmínem, solí a pepřem. Poté přidáme vrstvu opečené uzeniny a přidáme také vajíčko - nakrájené. Přidáme další vrstvu brambor, opět posypeme kořením, masem, vajíčkem apod. Vrstvy opakujeme, dokud se vám neminou všechny suroviny a vše zakončíme další vrstvou brambor. V misce dobře smícháme smetanu, mléko, hořčici, 2 syrové vajíčka a přidáme trochu soli. Smetanu nalijeme navrch rovnoměrně po všech bramborách. Zapékací mísu vložíme do trouby a pečeme cca 20-30 minut, dokud povrch brambor nezžhnědne.