

Francouzské brambory

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 500 g
- salám měkký 250 g
- sýr eidam 150 g
- dle chuti sůl 1 ks
- dle chuti pepř 1 ks
- vejce vařená 3 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory oloupeme, nakrájíme na kostičky a dáme uvařit do osolené vody. Mezitím si nastrouháme salám, např. junior, vajíčka a sýr. Uvařené brambory scedíme, polovinou poklademe dno zapékací mísy a opeříme.

Dále pokračujeme vrstvou junioru, na kterou klademe nastrouhaná vajíčka. Předposlední vrstvu tvoří opět brambory, na které dáme nastrouhaný sýr, a vložíme na cca 30 minut do předehřáté trouby. Pečeme bez přikrytí, aby byl sýr dozlatova upečený.