

Francouzské brambory - nejlepší recept

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 1 ks
- Poličan 1 ks
- Vejce 1 ks
- Eidam sýr 1 ks
- Sůl 1 ks
- Kmín 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do pečící formy klademe brambory nakrájené na plátky (syrové) až vytvoří souvislou vrstvu, osolíme a okmínujeme. Dostatečně poklademe salámem a posypeme strouhaným sýrem.

Naskládáme další vrstvu brambor. Následující vrstvu tvoří vaječná omeleta, kterou popřípadě nakrájíme tak, aby tvarem seděla na tvar zapékací misky. Další vrstva brambor se solí a kmínem, salám a eidam. Poslední vrstva brambor (sůl, kmín). Hotovo.

Podáváme opatrně, aby tento sláný koláč držel tvar. Pečeme dostatečně dlouho, aby brambory změkly (proto jsou dobré tenší plátky) a horní zežloutly.