

Francouzské brambory

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Brambory uvaříme ve slupce do měkka. Oloupané je nakrájíme na asi 1 centimetr široké plátky a vložíme do máslem vymazaného pekáčku. Právě francouzské brambory se připravují z nevařených brambor, můžete si tedy usnadnit práci a brambory nakrájet také syrové. Ty se však pečou o několik minut déle.

Cibuli nakrájíme na jemno a přidáme k bramborám. 2 vejíčka uvařená natvrdo nakrájíme na kostičky o velikosti 1 cm a přidáme také do pekáčku. Promícháme vše tak, aby byly všechny ingredience v pekáčku rovnoměrně rozložené. Přidáme na kostičky nakrájený salám. V misce rozšleháme vejce se smetanou, nastrouhaným sýrem a hořčicí. Osolíme a opeříme podle chuti a výslednou směsí zalijeme brambory s ostatními přísadami v pekáčku. Pečeme v troubě při zhruba 200°C dozlatova. Cherry rajčátka přepůlíme, dáme do misky, pokapeme olejem, osolíme a promícháme s nasekanou petrželkou. Brambory naporcujeme a podáváme s ochucenými rajčátky.

Ingredience

- **Brambory** - 1000 g
- **Cibule volná** - 50 g
- **Rajčata** - 100 g
- **Petrželová nať** - 3 g
- **Olivový olej** - 30 g
- **Jemný salám, kráj. 100 g** - 150 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33%** 250 ml - 330 g
- **Jihočeské máslo 82 %** 250 g - 5 g
- **Jihočeský eidam 45 % plátky 100 g** - 150 g
- **Hořčice plnotučná 400 g** - 10 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 4 g
- **Vejce** - 150 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

