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. Pravé 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 vajíčka 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 opepříme 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 mísy, 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