

Francúzske zemiaky

Potrebuje

- - 3 kg zemiakov
- - 0,5 kg bratislavskej salámy
- - 0,2 kg klobásy
- - 500 ml kyslej smotany
- - 2 ks črievka Karička
- - sol, čierne korenie
- - 125 g masla
- - 15 ks vajec

Postup

Uvaríme 10 ks vajčiek a zemiaky. Plech vymastíme maslom a poukladáme na dno plechu 1/3 uvarených zemiakov na plátky nakrájaných. Na zemiaky poukladáme na plátky nakrájanú polovicu uvarených vajčiek a 1/2 nadrobno nakrájanej klobásy a bratislavskej salámy. Na ingrediencie poukladáme na plátky nakrájanú polovicu masla, posolíme a pokoreníme. Postup zopakujeme ešte raz a na vrch poukladáme zvyšok zemiakov. V miske rozmixujeme 500 ml kyslej smotany, Karičku a 5 ks vajčiek. Následne zmes vylejeme na pripravené zemiaky v plechu a necháme cca 1 hodinu zapieť v rúre na cca 220 stupňov. Podávame s kyslou uhorkou.

Tento recept nám posielal: Miroslav Z Liptovských Revúc

náročnosť: stredná

čas: 2 hodiny

porcie: 4

bezpečný recept: Áno