Francouzské brambory se sýrem Madeland

30 minut náročnost ●●○○

Zapečené brambory jsou klasika, ale se sýrem Madeland dostanou teprve tu správnou chuť.



Ingredience

- Jihočeské máslo na vymazání
- 1 kg brambor
- 2 cibule
- 5 vajec natvrdo
- 2 vejce
- 8 plátků šunky
- 3 plátkové sýry Madeland 45%
- 250 ml Jihočeská smetana ke šlehání 33%
- sůl
- pepř

Návod na přípravu:

Brambory, cibuli a vejce nakrájíme na tenké plátky. Pekáč vymažte máslem a střídavě vrstvíme brambory, cibuli a vejce. Pokládáme plátky sýra a šunky. Celý proces opakujeme: střídavě vrstvíme brambory, cibuli a vejce. Pokládáme plátky sýra, šunky a na závěr ještě jednou plátky sýra. V mističce si vyklepneme dvě vejce a zalejeme smetanou. Osolíme, opepříme a směs rozmícháme. Celou směs pak nalijeme do pekáče. Pečeme v předehřáté troubě při zhruba 200 °C dozlatova.