

Francúzske zemiaky

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Zemiaky uvaríme v šupke domäkka. Olúpané ich nakrájame na asi 1 centimeter široké plátky a vložíme do maslom vymasteného pekáčika. Pravé francúzske zemiaky sa pripravujú z nevarených zemiakov, môžete si teda uľahčiť prácu a zemiaky nakrájať aj surové. Tie sa však pečú o niekoľko minút dlhšie.

Cibuľu nakrájame najemno a pridáme k zemiakom. 2 vajíčka uvarené natvrdo nakrájame na kocky s veľkosťou 1 cm a pridáme aj do pekáčika. Premiešame všetko tak, aby boli všetky ingrediencie v pekáčiku rovnomerne rozložené. Pridáme na kocky nakrájanú salámu. V miske rozšľaháme vajcia so smotanou, nastrúhaným syrom a horčicou. Osolíme a okoreníme podľa chuti a výslednou zmesou zalejeme zemiaky s ostatnými prísadami v pekáčiku. Pečieme v rúre pri zhruba 200 °C dozlatista. Cherry paradajky prepolíme, dáme do misy, pokvapkáme olejom, osolíme a premiešame s nasekanou petržlenovou vňaťou. Zemiaky naporcujeme a podávame s ochutenými paradajkami.

Ingrediencie

- **Horčica plnotučná 450 g** - 10 g
- **Hustopečská pečeňovka** - 150 g
- **TEKOVSKÝ SALÁMOVÝ SYR BLOK ÚDENÝ/NEÚDENÝ 200 g** - 150 g
- **Zemiaky** - 1000 g
- **Cibuľa voľná** - 50 g
- **Paradajky** - 100 g
- **Olivový olej** - 30 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Smotana na šľahanie** - 330 g
- **Maslo** - 5 g
- **Petržlenová vňať** - 4 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

