



Recept: Francúzske zemiaky

Recepty



Hlavné
chody



Rýchle večere



80 min



4



9



Budete potrebovať

Zemiaky	5 ks stredne veľké
Klobása	1 ks
Hovädzie mleté mäso	500 g
Červená paprika Vitana	1 ČL
Mleté čierne korenie Vitana	1/2 ČL
Mletá rasca Vitana	1/2 ČL
Vajcia	6 ks
Horčica	2 ČL

Sol'	podľa potreby
Strúhaný syr	150 g
Smotana na šľahanie	250 ml

Príprava receptu

Zemiaky očistíme, nakrájame na tenké plátky a osolíme.

Klobásu nakrájame nadrobno.

5 vajec uvaríme natvrdo a nakrájame na kolieska.

V miske zmiešame hovädzie mäso, klobásu, červenú papriku, čierne korenie, rascu a 1 ČL soli.

Zapekáciu misu potrieme olejom. Do misy potom postupne vrstváme zemiaky, zmes hovädzieho mäsa, vajce a strúhaný syr. Postup opakujeme a ukončíme vrstvou zemiakov.

Zmiešame smotanu, vajce, horčicu a štipku soli. Smotanovou zmesou zalejeme zemiaky a pečieme v rúre vyhriatej na 180 stupňov cca 60 – 70 minút dozlata.

#francuzskezemiaky #klobasa



Rasca mletá



Paprika sladká mletá



Čierne mleté korenie