Francouzské brambory

Cuisine: **Czech**
Food category: **Minced meat**

Author: xVlastimil xJaša
Company: xRetigo

Program steps

1	Combination	65 %	Termination by time	00:20 hh:mm	160 °C	100 %	
2	zalijte vejci prošlehanými se smetanou,solí i pepřem						
	Hot air	100 %	Termination by time	00:20 hh:mm	165 °C	100 %	

Ingredients - number of portions - 10

Name	Value	Unit
brambory vařené ve slupce	2.2	kg
Vejce (4ks uvařené ,5ks na zapékání	9	pcs
Mléko	0.55	l
Smetana	0.4	l
Cibule	0.4	kg
Sůl	0.03	kg
Pepř	0	kg
strouhanka na vysypání pekáčku	0.1	kg
Sádlo	0.05	kg
Uzené maso(Plec ,Krkovička)	0.65	kg

Directions

Smaltovanou GN 60mm vysokou ,vymažte sádlem a vysypejte strouhankou.
Brambory oloupejte a nakrájejte na plátky. Cibuli nakrájejte na půlkolečka a nechte zesklovatět na lžíci sádla (můžete ji nechat i lehce zkaramelizovat).
Do GN střídavě vrstvěte brambory – osolte, opepřete –, maso, vařená vejce a cibuli. Poslední vrstva je z brambor.tak to vyjde na 3 vrstvy brambor (včetně té horní) a po dvou vrstvách masa, vajec a cibule.
Dejte péct do konvektomatu na výše uvedený program s předehřevem.
V druhém kroku po zvukovém signálu a nápiosu na displeji zalijte vejci prošlehanými se smetanou, kterou jste osolili a opepřili.

Po skončení programu máte hotovo

Recommended accessories

Enameled GN container