

# 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 zesklivatět 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 předehevem.

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