



# Netradiční francouzské brambory s kukuřicí a klobáskou

## Ingredience:

Počet osob: 4

Čas přípravy: 60 minut

850g brambor

2 vejce

2 malé zakysané smetany

1dcl mléka

200g strouhaného sýra

2 nohy Balaton klobásy Selection

1 velká konzerva kukuřice

## Postup:

Brambory si umyjeme, osušíme, očistíme a nakrájíme na tenká kolečka. Zapékací mísu si vymastíme máslem a poklademe kolečky brambor. Posypeme je kukuřicí a na to poklademe opražená kolečka klobásy. Právě díky vyjimečné chuti klobásy nemusíme francouzské brambory solit a pepřit.

Na připravenou vrstvu vylejeme vyšlehané vejce s mlékem. Následně navrstvíme další vrstvu brambor, kukuřice a klobásy. Opět brambory polejeme vyšlehanými vajíčky s mlékem. Na závěr přidáme vrstvu brambor, polejeme zakysanou smetanou a posypeme nastrouhaným sýrem.

Pečeme na 180 stupňů přibližně hodinu, dokud nebude sýr zapečený a dozlatova zbarvený.

Dobrou chuť!

