

Francouzské brambory

Dudek

Ingredience

- brambory
- hodně cibule
- uzenina
- kapie
- zelená paprika
- asi 20 dkg sýra
- sůl, pepř
- kmín
- vejce — 6
- máslo
- mléko — 1 dl

Postup

Brambory uvaříme a nakrájíme na větší kousky. Přidáme cibuli a uzeninu nakrájené na větší kostky. Dále na kostky nakrájenou kapii a zelenou papriku, možno i různě barevné kapie. Hezky to vypadá. Do směsi přidáme část nastrohaného sýra, sůl, pepř, kmín a vše promícháme. Zvlášť našleháme žloutky s máslem a směs vmísíme k bramborovému základu. Nakonec vmícháme sníh z bílků. Vše rozprostřeme do vymazaného plechu s vyšším okrajem, lepší je slabší vrstva, brambory se tak lépe propečou. Zalijeme mlékem, posypeme sýrem a pečeme do zrůžovění.