

Francouzské brambory

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

Author: **Vlastimil Jaša**
Company: **Retigo**



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 lžici 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