

## Zapečené brambory s hráškem

---

cca 1300 g brambor

3 cibule oloupané a nakrájené na kostičky

asi 200 g zauzené farmářské slaniny nakrájené na kostičky (nebo uzené makrely, uzeného lososa či tuňáka z konzervy)

asi dvě třetiny balíčku mraženého hrášku

2 celá vejce

půl hrnku mléka nebo smetany

1/2 lžičky uzené papriky

sůl, pepř

olej

Brambory umyjeme a dáme vcelku i se slupkou vařit na půl hodiny. Po uvaření vodu slijeme, brambory necháme trochu vychladnout. Mezitím si orestujeme cibulku a pak na ní opečeme i slaninu, tu ochutíme uzenou paprikou. K této směsi přidáme hrášek a už neprohříváme. Zchladlé brambory nakrájíme na cca půlcentimetrové plátky. Zapékací formu vymažeme olejem a dno pokladame vrstvou brambor, osolíme, opepříme a navrstvíme část směsi s hráškem. Takto vrstvy střídáme a končíme vrstvou brambor. Vložíme do trouby se spodním a horním ohřevem při 200 °C na 15 minut. Mezitím si rozmícháme vejce s mlékem, solí a pepřem. Tím předpečené brambory polijeme a dopečeme ještě 30 minut nebo do zezlátnutí povrchu.

---

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---