

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> ---