

Francouzský koláč tartiflette

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

V pánvi rozežřejeme máslo a osmahneme na něm nadrobno nakrájenou cibuli. Pak přidáme nadrobno pokrájené brambory, osolíme, opepříme a opékáme doměkka (nikoliv dozlatova). Troubu předehřejeme na 200° C. Na dno zapékací formy dáme na kostičky pokrájenou slaninu, vrstvu nastrouhaného sýra, osmahnuté brambory a vše zalijeme kysanou smetanou. Zapékáme 10-15 minut. Podáváme s listovým salátem a suchým bílým vínem.

Ingredience

- **Brambory** - 880 g
- **Cibule volná** - 40 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Staročeská slanina 1,9 kg** - 150 g
- **Jihočeská zakysaná smetana 18 % 180 g** - 100 g
- **Hermelín** - 100 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 10 g

