

Bramborové droby z Liptova

Obtížnosť:

Čas přípravy: 2h 0min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 3h 0min , Porce: 20

14533 kalorií , 42 g cukrů , 2 g tuků , 525 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramborove-droby-z-liptova>

Příprava

Bravčový bôčik pokrájame na kocky, upražíme, speníme v ňom pokrájanú cibuľu. Všetko rozmixujeme alebo pomelieme. Zemiaky očistíme, zotrieme ručne alebo na mixéri. Pridáme do nich rozmixovanú zmes bôčika s cibuľou, roztlačený cesnak, korenie - majoránku, rascu a soľ podľa chuti a rozriedime prevarenou horúcou vodou. Všetko dobre premiešame a plníme čreva. Jednotlivé droby robíme 25-30 cm dlhé. Konec dobre uviažeme niťou. Dáme variť do vriacej vody. Keď začnú vrieť, odstavíme z ohňa a necháme hodinu stáť. Vyberieme ich z vody, necháme volne položené na doske vychladnúť. Upečieme na vymastenom pekáči na miernom ohni, aby nepopraskali.

Tip k receptu

Tento recept mám od kuchárky p. Beťkovej. Ako prílohu podávame surovú kyslú kapustu alebo uhorky tzv. kvašaky. Zemiakovú hmotu môžeme plniť aj do baraních čriev. Takto pripravené droby sa robia hlavne na Liptove a sú výborne.

Ingredience

- 10 kg brambor
- 1.5 kg čerstvého vepřového bûčku
- 1 kg cibule
- 15-20 stroužků česneku
- 1 lžíce drceného kmínu
- 1 lžíce mletého pepře
- 2 lžíce majoránky
- sůl podle potřeby
- asi 10 m vepřových nebo hovězích střev

Kategorie

Obyčajný den, Slovenská, Finančně nenáročné, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Párty občerstvení