

# Gugla



**Obtížnost:** 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 45min , Porce: 2

**569** kalorií , **1 g** cukrů , **39 g** tuků , **8 g** bílkovin

**Autor:** Ajaja

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/gugla>

## Příprava

Uzené maso nakrájíme na drobné kostičky. Česnek prolisujeme. Brambory nastrouháme nahrubo, případně z nich můžeme vytlačit puštěnou tekutinu. Přidáme k nim ostatní ingredience a zamícháme tak, aby vznikla hustější hmota, kterou vlijeme na vymazaný pekáč. Pečeme při 220° C cca 30 minut. Jakmile začne povrch růžovět, zmírníme na 200° C a dopečeme do křupava dalších cca 15-20 minut. Jíme teplé i studené.



### Tip k receptu

Doporučuji nešetřit majoránkou.



## Ingredience

- ✓ 4-5 větších brambor
- ✓ 40 dkg uzeného masa
- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ 2-3 lžíce rostlinného oleje
- ✓ 3-4 lžíce hladké mouky
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ špetka majoránky
- ✓ špetka pepře
- ✓ 3-4 lžíce mléka

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo na každý den, Chudý student, Rodina, Hlavní chod