

# Harula - bramborová baba



Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 50min , Porce: 6

**1688** kalorií , **3 g** cukrů , **40 g** tuků , **53 g** bílkovin

**Autor:** Jozef

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/harula-bramborova-baba>

## Příprava

Zemiaky očistíme, postrúhame, posolíme, pridáme múku. Pokrájanú slaninu sprážime s cibulou. Do postrúhaných zemiakov postupne vmiešame korenie, rozotretý cesnak a vajcia. Všetko dobre vymiešame a rozotrieme na vymastený pekáč. Pečieme vo vyhriatej rúre až kým haruľa nezružovie. Zapíjame kyslým mliekom.



### Tip k receptu

Haruľa je veľmi sýtiace a pomerne ťažko stráviteľné jedlo, takže okrem chuti musíme mať na ňu aj zdravý žalúdok.

## Ingredience

- ✓ 600 g brambor
- ✓ 1 cibule
- ✓ 4 stroužky česneku
- ✓ 100 g hladké mouky
- ✓ 100 g slaniny
- ✓ 2 vejce
- ✓ 1 lžička pepře mletého
- ✓ 1 balení kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 50 g sádla na vymazání pekáče

## Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Diabetická, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Hlavní chod