

Jihočeský bramborový bác



Obtížnost: 

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 4

2827 kalorií , **1 g** cukrů , **1 g** tuků , **30 g** bílkovin

Autor: jirina1967

Odkaz: <https://srecepty.cz/jihocesky-bramborovy-bac>

Příprava

Jednu polovinu brambor omyjeme a uvaříme ve slupce. Když brambory vychladnou, oloupeme je a nahrubo nastrouháme. Druhou polovinu omyjeme, oloupeme a zasyrova nastrouháme nahrubo. Potom všechny brambory smícháme, přidáme mouku, vejce, posekané nebo umleté škvarky, mléko, prolisovaný česnek, pepř, kmín a sůl. Na plátky nakrájenou veku naskládáme na dno sádlem vymazaného pekáče. Veku potřeme bramborovou směsí, zakryjeme plátky anglické slaniny a vložíme do trouby vyhřáté na 180C. Pokrm upečeme dozlatova a podáváme teplý s kysaným zelím.

Ingredience

- ✓ 1 kg brambor
- ✓ 100 g anglické slaniny v plátcích
- ✓ 1/2 vevy
- ✓ 4 lžíce hladké mouky
- ✓ 4 lžíce vepřových škvarků
- ✓ 4 lžíce mléka
- ✓ 4 stroužky česneku
- ✓ 2 vejce
- ✓ sádlo dle potřeby
- ✓ drcený kmín
- ✓ sůl
- ✓ pepř

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Návštěva, Hlavní chod