

# Pečený bramborák se zelím a anglickou slaninou



Obtížnost:     

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 50min

Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

379 kalorií , 1 g cukrů , 1 g tuků , 9 g bílkovin

Autor: Tatiana

Odkaz: <https://srecepty.cz/peceny-bramborak-se-zelim-a-anglickou-slaninou>

## Příprava

Na pánvi rozehřejeme sádlo, na kterém osmažíme cibulku a anglickou slaninku. Přidáme propláchnuté a vyždímané zelí a posypeme kmínem. Můžeme podlít troškou vody. Dusíme cca 10 minut. Mezitím zahřejeme troubu na 200° C. Brambory oloupeme, nastrouháme a přidáme do nich vejce, mouku, česnek, majoránku, sůl a pepř. Dobře promícháme. Pekáček (nejlépe 20x30 cm) vyložíme pečícím papírem. Na dno dáme polovinu těsta a pečeme 15 minut. Pak ztlumíme troubu na 170° C a na předpečené těsto vložíme náplň ze zelí a slaninky a přikryjeme vrstvou zbylého těsta z brambor. Pečeme cca 35 minut. Pak bramborák nakrájíme a podáváme.

## Ingredience

- ✓ 1 lžíce sádla
- ✓ 200 g anglické slaniny nakrájené na kostičky (může být i zbytek uzeného masa z předešlého dne)
- ✓ 1 najemno nakrájená cibule
- ✓ 1 sáček kyselého zelí (slitého a vyždímaného)
- ✓ 2 lžičky kmínu
- ✓ 800 g brambor
- ✓ 2 vejce
- ✓ 4 lžíce hladké mouky
- ✓ 3 stroužky česneku (utřené)
- ✓ 1 menší hrst majoránky
- ✓ pepř
- ✓ sůl

## Kategorie

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

