

Prokládaný bramborák



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1 dní 0h 30min , Čas vaření: 1h 40min

Celkový čas: 1 dní 2h 10min , Porce: 4

3375 kalorií , **0 g** cukrů , **18 g** tuků , **102 g** bílkovin

Autor: kaccka

Odkaz: <https://srecepty.cz/prokladany-bramborak>

Příprava

Bůček 1 den dopředu naklepeme, osolíme, opepříme a necháme uležet. Brambory oloupeme a nastrouháme. Přidáme mouku, vejce, rozetřený česnek, majoránku, pepř a sůl dle chuti. Vše důkladně vymícháme do těsta. Na pánev dáme vrstvu bramborového těsta, pak položíme maso a přikryjeme další vrstvou bramborového těsta. Vrstev může být libovolný počet. Pečeme asi 60 – 100 minut na 200 °C.



Tip k receptu

Při podávání se k tomuto receptu výborně hodí nakládané okurky.



Ingredience

- ✓ 1 kg brambor
- ✓ 70 dkg hrubé mouky
- ✓ 1 česnek
- ✓ 2 vejce
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ 1/2 lžičky drcené majoránky
- ✓ 1 plátek libového bůčku

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod