

Uhlířina trošku jinak



Obtížnost: 

Čas přípravy: 15h 0min , Čas vaření: 2dní 8h 0min

Celkový čas: 2dní 23h 0min , Porce: 4

3424 kalorií , **0 g** cukrů , **22 g** tuků , **83 g** bílkovin

Autor: Hardy

Odkaz: <https://srecepty.cz/uhlirina-trosku-jinak>

Příprava

Z mouky, vajec, vody a soli udělat těsto, musí být husté, vzhledem k velikosti vajec není někdy voda zapotřebí. Těsto nechat odležet. Brambory uvařit ve slupce, nechat vychladnout a oloupat. Cibuli nakrájet na jemno a na sádle osmažit do zlatova. Těsto rozválet na tloušťku cca 1cm, poté nakrájet na cca 3 cm proužky, může být i více, každý proužek v ruce "uválet" do tvaru "válečků" Válečky vařit v osolené vodě cca 5 minut (než vyplavou), poté přecedit. Pekáč řádně vymazat sádlem Smíchat v něm nakrájené brambory, uvařené válečky a osmaženou cibuli. Pečeme na 180 cca 15-20 minut.

Ingredience

- ✓ 3 ks cibule
- ✓ 1 kg brambory
- ✓ 100 g sádlo
- ✓ 500 g polohrubá mouka
- ✓ 3 ks vejce
- ✓ 1 lžička sůl
- ✓ 3 lžíce voda

Kategorie

Celoročně, Hlavní chod



Tip k receptu

Ideální podávat s okurkou, zakysanou smetanou, kysaným zelím, nakládanými feferonkami podle chuti.

