

# Vrchovinský bramborák



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 50min  
Celkový čas: 1h 35min , Porce: 4

2150 kalorií , 2 g cukrů , 46 g tuků , 71 g bílkovin

Autor: planeta

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

## Příprava

Den předem si uvaříme brambory typu A. Brambory oloupeme a nastrouháme na struhadle s většími otvory, přidáme uvařené, na kostičky nakrájené uzené maso, hrubou mouku, 2 lžíce krupice, dle potřeby sůl, rozmačkaný česnek a 3 vejce. V míse hmotu řádně rukama promícháme a promneme. Dáme do máslem vymaštěného pekáče (asi 3 cm vysokou vrstvu), vložíme do vyhřáté trouby a za mírnějšího žáru pečeme dozlatova cca 35 - 45 minut. Bramborák podáváme rozporcovaný na menší obdélničky, můžeme přidat kyselou okurku nebo nakládanou zeleninu. Chutná skvěle teplý i studený.



### Tip k receptu

můžeme přidat i majoránku



## Ingredience

- ✓ 40 dkg uzeného masa
- ✓ 3 vajíčka
- ✓ 1 kg brambor
- ✓ 10 - 15 lžíc hrubé mouky
- ✓ 10-15 stroužků česneku
- ✓ 2 lžíce krupice
- ✓ 2-3 lžičky soli
- ✓ 2 lžíce másla

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Klasika