

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 obdélníčky, 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 vejíčka
- 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