

Zapékaný bramborák

Suroviny pro náplň:



- 1 Lžice sádla
- 1 Cibule
- 200g Uzeného
- 1 Sklenice nebo pytlík kysaného zelí
- 1 Lžička kmínu
- Trocha vody

Postup:



Do hrnce dáme rozehřát sádlo.

Cibuli nakrájíme na hrubo a přidáme do hrnce.

Uzené nakrájíme na kostky, také přidáme do hrnce spolu s scezený zelím.

Posypeme kmínem a podílejme vodou.

Necháme vařit do změknutí zelí. Pokud se všechna voda nevypaří tak ji scedíme.

A je to připraveno.



Suroviny na bramborák:



- 1kg Brambor
- 2 Vejce
- 3 Stroužky česneku
- 3 Lžíce hladké mouky
- 4 Hrstky majoránky
- 1 Lžička soli
- 1 Lžička pepře

Postup:

Brambory nastrouháme nahrubo do mísy.
Přidáme dvě vejce a prolisovaný česnek.
Dále mouku, majoránku sůl a pepř.
Vše řádně smícháme.



Jak zapéct:

Troubu předehřejeme na 200°C.
Sádlem vymažeme zapékací mísu.
Polovinu bramborového těsta rozetřeme na dno mísy.



Dáme do trouby na 10 minut.

Troubu zmírníme na 180°C.

Pak rozprostřeme zelí a navrch zbytek bramborového těsta.



Dáme zapéct na cca 30 minut.

HOTOVO!!!

