

Jihočeský kočička s uzeným a tvarožníky s rozinkami a ananasovým k

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg brambor

0,5 kg cibule

1 sáček kyselého zelí bílého

200 g prorostlé anglické slaniny

4 lžíce škvarkového sádla

kmín

sůl

Moučník:

1 tvaroh

1 vejce

rozinky

hladká mouka

1 konzerva ananasových kroužků

šlehačku

olej

moučkový cukr

sůl

Postup

Do uvařených, rozšťouchaných brambor přidáme nahřáté, pokrájené zelí, podušené na páře. Orestujeme cibulku, anglickou slaninou osmažíme na škvarkovém sádle, přidáme kmín, sůl a vmícháme do brambor se zelím. Promícháme a podáváme s uzeným masem. Je možné také s uzeninou nebo sekanou, obalovanou v těstíčku jako řízek. Kočičák posypeme zbylou usmaženou cibulkou. moučník: V misce smícháme vajíčko s tvarohem, rozinkami, cukrem a trochou soli. Přidáme škrobovou moučku a vypracujeme vláčné těsto. Z něj tvoříme placičky, které smažíme na rozpáleném oleji. Obalíme v moučkovém cukru, přidáme kroužek ananasu a ozdobíme šlehačkou.