

Dobroty v bramboráku

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Jako náplň můžete použít:

0,5 hermelínu - 1.

100 2. zhruba

3. plátek uzeného a nastrouhanou cihlu (20g)

4. orestovaný plátek kuřecího a nastrouhanou cihlu (20g)

5. orestovaný plátek vepřové kýty a nastrouhanou cihlu (20g)

v podstatě lze použít vše, na co máte chuť...

Postup

Polovinu brambor nastrouháme na jemném struhadle a druhou půlku na hrubším struhadle. Cibuli nakrájíme najemno a česnek prolisujeme. To vše dáme do jedné misky. Přidáme celé vejce, osolíme, opepříme, přidáme vegetu, mléko a majoránku. Zamícháme. Přidáváme hladkou mouku, dokud nám nevznikne hustší těsto.

Pokud máte uděláno těsto, třeba i podle vlastního receptu, dejte si rozehřát olej na pánev. Doporučuji vyšší a větší pánev, ale NE WOK!!! Klasickou... Na rozpálenou pánev naneste rovnoměrnou vrstvu, spíš tenčí.

Nechte si větší polovinu těsta. Oheň ztlumte. Doprostřed na těsto na pánvi položte co nejrychleji hermelín, nivu..., co jste si zvolili. Pokud jste se rozhodli pro maso, tak doporučuji teplé, přímo z pánve nebo ohřáté z mikrovlnky. Plátek položte, stejně jako hermelín, doprostřed těsta a na maso nasypejte sýr. Pokud jste tak udělali, vezměte druhou polovinu těs