

Horskej blaf

Kategorie: Uzené maso

Hodnocení: nezádáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

400 g uzeného masa (nejlépe vařené koleno nebo jiné uzené), 2 cibule, 1 kostka masoxu, 1 kg brambor, kmín, bobkový list, nové koření, tymián, paprika, tuk na smažení, mouka na zaprášení, sůl, ocet, smetana

Postup

Postup přípravy: Brambory nakrájené na střední kousky dáme na mírný oheň vařit se solí, kmínem. Několika kousky nového koření a bobkovým listem tak, aby byly zcela zakryté vodou. Na větší pánvi osmahneme na tuku cibuli, na ni dáme na kousky nakrájené uzené, přidáme trochu papriky (může být i ostrá), trochu tymiánu a jen malou chvíli honíme po pánvi. Zaprášíme moukou, chvíli ještě na pánvi mícháme a odstavíme. Pokud jsou brambory již skoro hotové, vsypeme obsah pánve k bramborám. Přidáme podle chuti masox (místo masoxu může být třeba trochu vody ve které se vařilo koleno, prostě, aby to bylo slané akorát). Nakonec přidáme jednu až 2 lžíce octa. Fajnšmekři si mohou přidat sladkou nebo kysanou smetanu. Pokud byste chtěli mít pokrm hustší, můžete zahustit strouhaným bramborem nebo trochou škrobové moučky.

Nevadí, když budou brambory mírně rozvařené, je to prostě takový blaf, ale zvláště pánům to chutná.