

Krkonošská pohádka

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

česnek

tuk - sádlo nebo olej

0,25 kg mletého masa

Na zalití: mléko

sůl

Ingredience::

500 g kysaného

cibule

vejce

pepř

750 g vařených brambor

Postup

Postup přípravy: Na tuku osmažíme nakrájenou cibuli, přidáme zeli, trochu podlijeme a dusíme asi 20 minut. Uvařené brambory nakrájíme na plátky - tenčí. Mleté maso promícháme se solí a pepřem, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli a prolisovaný česnek (vše podle chuti). Pekáč dobře vymažeme tukem a na dno rozprostřeme mleté maso, pak podušené zeli a nahoru dáme brambory. Povrch omastíme sádlem, dáme trochu zapéct - tak 15 minut, vyjmeme a zalejeme mlékem s rozkvedlaným vejcem a zapečeme, až brambory zezlátnou.

Znám od své krkonošské tchýně, která si na tyhle krajové pokrmy dost potrpěla. Je to moc chutné.