

# Masová směs v bramboráku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

Ingredience:

Na masovou směs: 0,5 kg kuřecího masa

velká cibule

4 stroužky česneku

houby dle chuti (hříbky nebo žampiony)

malá sklenice směsi na lečo

sojová omáčka

klasik koření

pepř

sůl

mletý kmín

trocha kečupu

0,75 kg Na bramboráky: brambor

3 stroužky česneku

hladká mouka (na zahuštění)

2 vejce

majoránka

pepř

sůl

100 g anglické slaniny

## Postup

Postup přípravy: Cibuli nakrájíme na hrubší kostičky a česnek na tenké proužky a na oleji orestujeme dozlatova, přidáme na drobné kostičky nakrájené kuřecí maso, houby, zalijeme směsí na lečo a ochutíme ostatními ingrediencemi a dusíme, až bude vše měkké.

Mezitím si připravíme těsto na bramboráky: brambory nakrouhat a smíchat se všemi přísadami. Smažíme na oleji na velké pánvi bramboráky asi o průměru 20-30 cm. Bramboráky by měly být propečené tak akorát - ne moc, aby šly přehnout.

Bramboráky plníme masovou směsí a podáváme se zeleninou.