

Azu v bramboráku

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g pravé roštěné

2 cibule

4 stroužky česneku

2 kyselé okurky

2 sůl, pepř a

podle potřeby chilli

100 g rajského protlaku nebo kečupu

60 g oleje

bramborák:

1 kg strouhaných brambor

3 vejce

150 g hladké mouky

sůl, pepř, majoránka, česnek

tuk na opékání

Postup

Hovězí maso nakrájíme na nudličky, osolíme, opepříme a zprudka opékáme na pánvi. Na tuku restujeme krájenou cibuli. Když se počne zabarvovat přidáme plátky česneku, hned potom na nudličky krájené okurky. Krátce zarestujeme, přidáme kečup, bobkový list, opečené maso, případně podlijeme vývarem a dusíme pod poklicí do měkka. Vydušeninu zahustíme chlebovou střídkou a podáváme v bramborových plackách.

Ze surovin zamícháme těsto a na pánvi pečeme bramboráky velikosti talíře.