

# Bendův svratoušský bramborák

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: labuznik.com



## Suroviny

špetka mletého pepře

4 roztlučené kuličky nové-ho koření

2 dl dětské krupičky (nebo hrubé mouky)

700-800 g syrových oškrába-ných brambor

6 středních (i větších) stroužků česneku

větší špetka v prstech rozemnuté majorán-ky

1-2 špetky soli

sádlo na vymazání plechu

2-3 lžíce škvarků nakrájených na men-ší kousky (případně salám, uzené vařené maso apod.) - nemusíme dávat

6-7 dl stu-deného mléka

špetka tymiá-nu (nemusí být)

0,5 lžičky drceného kmínu

## Postup

Plech do trouby s vyšším okra-jem vymažeme sádlem (i okraje) a odložíme na chladné místo. Brambory nastrouháme na stru-hadle na malých otvorech (strou-háme do větší mísy). Zasypeme krupicí (moukou) a rozmícháme tak, aby zde nebyly hrudky. Zali-jeme mlékem a opět dobře roz-mícháme. Přidáme uvedené ko-ření (česnek utřeme se solí, pří-padně dáme lžičku česnekové pasty) a opět promícháme. Na konec vmícháme škvarky.

Vznik-lé těsto musí být tekoucí až hodně řídké. Vylijeme na plech a srovnáme tak, aby se netvořily shluky škvarků, nastrouhaných brambor apod. Těsto bude zhruba 1-1,5 cm vysoké, pečeme v předehřáté plynové troubě ne, úplně naplno 20-30 minut, v elektrické, zapnuté na 250° stupňů, asi 45 minut.

U správně upečeného bram-boráku se objeví světle nahnědlá kůrka a okraje zhnědnou. Bramborák krájíme, když trochu vy-chladne, horký se při krájení trhá.

Zapíjíme kávou z melty, nebo rozpustnou kávou.

## Poznámka

Mléka nemusí být tolik.