

Fašírka z krupice

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

1 kg vařených brambor

2 celá vejce

200 g krupky(lámanka)

1 středně velká cibule

100 g nakrájeného špeku či slaniny

sůl

1 sáček kysaného zelí

250 g měkké uzeniny

majoránka

1 palička česneku

1 lžíce sádla

Postup

Brambory uvaříme a na jemném struhadle nastrouháme. Krupky uvaříme téměř do měkka. Před vařením je několikrát opláchneme a při vaření občas zamícháme. Obě suroviny dáme do misky, přidáme vejíčka, nadrobno nakrájenou uzeninu, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, prolisovaný česnek , majoránku a vypracujeme polotuhé těsto. Z něho vytvoříme šišku, kterou vložíme do vymaštěného pekáče, obložíme na plátky nakrájeným špekem či slaninou a za občasného polévání výpekem pečeme do zlatova. Jako přílohu podáváme kyselé zelí vařené či syrové, hlávkový salát atd.