

Bramborák plněný lečem a slaninou

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

NA LEČO:

350 g paprik

150 g anglické slaniny

1 cibule

5 rajčat

3 vejce

sůl

pepř

hotové sterilované lečo

NA BRAMBORÁKY:

6 velkých brambor

1 vejce

200 ml mléka

4 stroužky česneku

sůl

pepř

100 g hladké mouky

majoránka

Postup

Omyté a jádřinců zbavené papriky nakrájíme na proužky. Nakrájenou slaninu necháme rozškvařit a zpěníme na ní cibuli nakrájenou nadrobno. Přidáme papriky a dusíme do poloměkka. Přidáme nakrájená rajčata, ochutíme kořením a dusíme doměkka. Nakonec rozklepneme vejce a ještě chvíli na mírném ohni povaříme. Brambory oloupeme, nastrouháme a zalijeme vlažným mlékem. Přidáme ostatní přísady a dobře promícháme. Na rozehřátý olej nalijeme naběračkou hmotu a smažíme po obou stranách. Na placky navrstvíme lečo, přiklopíme dalším bramborákem a ozdobíme kousky anglické slaniny a lístky libečku.