

# Bramborový kugel

Kategorie: Přílohy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

1,5 kg brambor

3 středněvelké cibule

50 g macesové moučky

3 vejce

pepř

sůl

tuk na vymazání pekáče

## Postup

Brambory nastrouháme a slijeme přebytečnou tekutinu. Cibuli také nastrouháme. Osolíme, mírně opepříme, smícháme s macesovou moučkou a žloutky z vajec. Z bílků uděláme pevný sníh a do těsta ho opatrně vmísíme. Vše rozprostřeme na vymazaný pekáč a pečeme ve středně horké troubě přikryté. (Kugel by měl trochu vyběhnout díky sněhu, těsto je ale těžké, a když nevyběhne, nevadí, bude dobrý i tak.) Po asi půl hodině se může odkrýt a nakonec je dobré trochu přitopit a vytvořit kůrčičku. Dá se jíst i studený.

Poznámka autora: Místo macesové moučky lze použít hrubou mouku, ale je jí potřeba dát víc, asi tak o třetinu, ale strašně špatně se to odhaduje.