

Bramborová harula

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

40 dkg brambor
15 dkg hrubé mouky
10 dkg cibule
10 dkg slaniny
3 stroučky česneku
6 dkg sádla
majoránka
sůl

Postup

Slaninu zabavíme kůže, rozkrájíme na kousíčky a rozpustíme. Přidáme jemně nasekanou cibuli a zpěníme. Oloupaný česnek prolisujeme, plech nebo pekáček dobře vymažeme sádlem. Oloupané brambory rozstrouháme, osolíme přidáme mouku, zpěněnou cibuli se slaninou, prolisovaný česnek, majoránku a zbylé sádlo. Dobře promícháme a řídkou směs tence rozetřeme do vymazaného pekáčku nebo na plech. Vložíme do předehřáté trouby a prudce opečeme. Do zlatova upečenou „harulu“ rozkrájíme a podáváme teplou i studenou.