

Bramborová buchta se sušenými houbami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- brambory 1 kg
- polohrubá mouka 500 g
- sušené houby 200 g
- droždí 40 g
- olej 5 lžíce
- majoránka 1 lžíce
- mléko 2 dl
- česnek 5 stroužek
- vejce 2 ks

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Sušené houby zalijeme vodou
2. Do vlažného mléka rozkvedláme vejce rozdrobíme droždí vmícháme mouku a sůl a necháme 20 minut vykynout
3. Brambory nastrouháme na hrubém struhadle, přebytečnou vodu slijeme, do vykynutého těsta vmícháme brambory, utřený česnek, na kousky posekané, předem namočené houby, majoránku, 5 lžic oleje, kmín, sůl a důkladně vše propracujeme
4. Připravenou hmotu vlijeme do pekáče vymazaného sádlem, pečeme v troubě vyhřáté na 180-190 °C asi 40 minut, dokud buchta na povrchu pěkně nezrůžoví.

