

# Vrchovinský bramborák

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 6

- krkovice uzená 400 g
- brambory vařené 1 kg
- česnek 4 stroužek
- vejce 3 ks
- dle chuti sůl 1 ks
- dle potřeby sádlo 1 ks
- mouka hrubá 15 lžíce
- pepř 1 špetka
- krupice 2 lžíce

**Doba přípravy:** 120 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 6

## Postup:

Krkovici povaříme. Brambory nastrouháme nebo pomačkáme. Česnek prolisujeme a považené uzené nakrájíme na kostičky.

K bramborám přidáme vejce, sůl, pepř, mouku, krupici a česnek. Nakonec vmícháme uzené maso. Hmotu zamícháme a vlijeme do vymaštěného pekáče. Pečeme 1-1,5 hodiny, nakrájíme a můžeme podávat. Skvěle chutná s okurkovým salátem.