

Harula

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 1 kg
- olej dle potřeby 1 ks
- cibule 1 ks
- maso uzené 200 g
- česnek 1 ks
- mouka polohrubá 2 lžíce
- vejce 2 ks
- dle chuti majoránka 1 ks
- sůl a pepř podle chuti 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory oloupeme a najemno nastrouháme. Na pánvi s trochou oleje zpěníme cibuli, přidáme maso nakrájené na menší kousky a osmahneme.

Potom na pánev přidáme nastrouhané brambory, obě vejce a dvě lžíce polohrubé mouky. Směs ochutíme rozmačkaným česnekem, solí, pepřem a majoránkou.

Hmotu rozetřeme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme asi 25 minut při 200 °C. Jako přílohu podáváme kysané zelí nebo okurku.