

Dřevorubecký kastrůlek

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 500 g
- uzený bůček 250 g
- vejce 6 ks
- cibule 1 ks
- hlívy 300 g
- sádlo 2 lžíce
- sůl 1 lžička
- pepř 1 lžička
- drcený kmín 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hlívu očistíme, rozkrájíme, osmahneme na sádle a pak podusíme. Osolíme, okmínujeme a dusíme doměkka, až do vydušení šťávy.

Ve větším kastrůlku do voňava osmahneme na sádle drobně pokrájenou cibuli a bůček nakrájený na kostky.

Ke směsi pak přidáme dušené houby, brambory nakrájené na kostky, podle chuti opepříme, dosolíme (můžeme i znovu okmínovat) a dáme péct do trouby.

Asi po 20-25 minutách zalijeme rozšlehanými vejci a zapečeme dozlatova.

Pokud je bůček tučnější, sádlo na osmažení dávkujeme opravdu opatrně, aby jídlo nebylo ve výsledku moc mastné.

Poznámka:

brambory předem vařené ve slupce