

Jihočeský bramborový bác

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 1 kg
- slanina 100 g
- veka 1.2 ks
- pšeničná hladká mouka 4 lžíce
- vepřové škvarky 4 lžíce
- mléko 4 lžíce
- česnek 4 stroužek
- vejce 2 ks
- sádlo 1 ks
- dčený kmín 2 špetka
- pepř 2 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Jednu polovinu brambor omyjte a uvařte ve slupce. Když brambory vychladnou, oloupejte je a nahrubo nastrouhejte.

Druhou polovinu omyjte, oloupejte a zasyrova nastrouhejte nahrubo. Potom všechny brambory smíchejte, přidejte mouku, vejce, posekané nebo umleté škvarky, mléko, prolisovaný česnek, pepř, kmín a sůl.

Na plátky nakrájenou veku naskládejte na dno sádlem vymazaného pekáče. Veku potřete

bramborovou směsí, zakryjte plátky anglické slaniny a vložte do trouby vyhřáté na 180 °C. Pokrm upečte dozlatova a podávejte teplý s kysaným zelím nebo čerstvou zeleninou.

Poznámka:

sádlo - trochu na vymazání pekáče