

Kucmoch netradičně

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- brambory 1 kg
- škvarky 1 ks
- sádlo 1 ks
- mouka polohrubá 200 g
- vejce 2 ks
- sůl 1 lžička
- česnek 4 stroužek
- švestky 1 ks

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Nastrouháme syrové brambory, přidáme k nim česnek, sůl, vejce, mouku. Vymícháme těsto husté asi jako na bramboráky. Pekáč vymažeme sádlem.

Vylijeme na něj připravené těsto a rozetřeme ho do výšky jednoho centimetru. Těsto poklademe ovocem – dobrá jsou nakrájená jablka, hrušky, švestky (podle toho, co máme k dispozici). Můžeme přidat i lesní ořechy a zralé kuličky černého bezu.

Navrch rozdrobíme trochu vepřových škvarků a dáme péct do trouby předehřáté na 180–200 °C. Pečeme asi 40 minut (toto množství je na dva pekáče do klasické trouby). Upečený kucmoch pocukrujeme a nakrájíme.