

Kynutý bramborák

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 2 ks
- droždí 30 g
- brambory 300 g
- mléko 500 ml
- majoránka 1 ks
- slanina anglická 100 g
- česnek 1 ks
- mouka hrubá 300 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Polovinu brambor uvaříme ve slupce ve vodě, oloupeme a nastrouháme. Zbylé brambory rozstrouháme v syrovém stavu. Mezitím si připravíme kvásek a přidáme ho do mísy. Dále přidáme rozšlehaná vejce, pokrájené maso či škvarky, česnek utřený se solí a majoránku.

Přilijeme zbylé mléko, směs promícháme a vypracujeme hustší těsto, v případě nutnosti přidáme trochu mouky. Těsto přikryjeme utěrkou a na teplém místě necháme kynout. Vykynuté těsto rozetřeme do vymaštěného pekáče a upečeme ve vyhřáté troubě. Před dopečením povrch potřeme sádlem.