

Kugelis

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Dezzda



Suroviny

- brambory 20 ks
- vejce 2 ks
- tvaroh 1 balení
- sádlo 50 g
- pepř 0.5 lžička
- sůl 1 lžička
- cibule 3 ks
- škvarky 100 g
- smetana 200 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Pečení

Země: Litva

Postup:

Brambory oloupeme a nastrouháme, přidáme vejce, tvaroh, sůl, pepř a škvarky. Pekáč vymažeme sádlem a rozetřeme na něj bramborové těsto ve vrstvě asi 3-4 cm. Pečeme v troubě asi hodinu. Mezitím si na sádle opečeme nadrobno nakrájenou cibuli a smícháme jí s kysanou smetanou. Touto omáčkou přelijeme ještě teplý kugelis a podáváme. Jedná se o litevský národní pokrm.