

Bramborový toč

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Syrové brambory 1 kg
- Mléko 500 ml
- Škvarky 10 lžíce
- Strouhanka 8 lžíce
- Česnek 4 stroužek
- Sůl, pepř, majoránka 1 ks
- Sádlo na vymaštění pekáče 4 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Syrové brambory nastrouháme a slijeme přebytečnou vodu. Brambory spaříme horkým mlékem, přidáme drobně pokrájené škvarky, lisovaný česnek, koření, sůl a strouhanku. Vzniklé těsto dobře promícháme a pokud je řídké, přidáme strouhanku (husté má být asi jako na bramborák). Do dobře sádlem vymazaného pekáče vlijeme těsto a rozetřeme. Pečeme v troubě vyhřáté na 190°C 20 - 30 minut. Upečený plát vyklopíme na alobal. Stočíme v závin a krájíme na dílky.