

Plněný bramborák s pikantní směsí

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: rebe



Suroviny

- 500 g plecka
- 200 g točeného salámu (nebo jiného měkkého salámu)
- 1 cibule
- 200 g žampionů nebo 1/2 plechovky sterilovaných žampionů
- sůl a pepř dle chuti
- 2-3 lžíce kečupu
- olej na smažení
- 200 g tvrdého sýra na strouhání
- na bramborák
- 750 g syrových nastrouhaných brambor
- česnek dle chuti
- 2 vejce
- polohrubá mouka dle potřeby na zahuštění
- sůl, pepř, majoránka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Postup:

Vypracujeme si těsto na bramboráky (buď klasicky z uvedených surovin nebo můžeme použít zakoupenou směs na bramboráky a vypracovat je dle návodu na sáčku) a na rozpáleném ohni usmažíme větší placičky - bramboráky. Směs na plnění bramboráku si připravíme následovně: Maso nakrájíme na nudličky, salám i žampiony (pokud nejsou sterilované a již nakrájené) na plátky, cibuli nadrobno. Všechno dáme dusit na olej. Nakonec přidáme kečup, dle chuti osolíme a opeříme a necháme ještě chvilku povařit.

Na polovinu hotového bramboráku rozložíme masovou směs a bramborák přehneme. Poté bohatě posypeme najemno nastrouhaným tvrdým sýrem a můžeme servírovat.