

Bramborák ze Svratoucha

Od *spravce*

Vytvořeno 02/16/2012 - 10:26

Popis

750 g syrových brambor nastrouháme na jemném struhadle, zasypeme 2 dcl dětské krupičky nebo hrubé mouky, promícháme, zalijeme mlékem a znovu promícháme. Přidáme česnek utřený se solí, 3 lžičce pokrájených masitých škvarků (nebo salámu či uzeného masa). Těsto musí být hodně řídké, až tekoucí. Vylijeme na sádlem i po okrajích silně vymaštěný plech a rozetřeme vrstvu 1,5 cm silnou. Pečeme v předehřáté troubě na 250 stupňů asi 30-40 minut. Upečený má mít hnědé okraje a světlou kůrku na povrchu. Krájíme až vychladlý a zapíjíme meltou nebo jinou rozpustnou kávou.

Zdroj: Malá horácká kuchařka, Regionální muzeum města Žďár nad Sázavou, 2001

Kontaktní informace

- [Regionální recepty](#)

Zdrojové URL: <http://www.nmnm.eu/bramborak-ze-svratoucha.html>