bramborák s jáhly na plechu

23. 2. 2015 •

ingredience

Průměrná hmotnost 1 porce = 270 g

- 1500 g brambory
- 620 g jáhly
- 18 g česnek
- 12 g majoránka
- 16 g sůl

- 250 g polohrubá mouka
- 200 g vejce (5 ks)
- 120 g sádlo
- 1 g kmín
- 1 g pepř

postup

1. Jáhly uvaříme ve vodě (1:2, na jeden díl jáhel, dva díly vody) asi 15–20 minut a zchladíme.
2. Brambory oloupeme, nastrouháme najemno a vymačkáme vodu.

3. Všechny suroviny a sádlo spojíme a promícháme.
4. Směs nalijeme na pekáč vytřený sádlem a upečeme v troubě dozlatova.
5. *Přílohy: zelný salát (zelí, mrkev, jablko, sůl, cukr, olej, ocet, kmín) nebo kysané zelí*

Zdroj: **Vlastní recepty**