Pečený bramborák se zelím a anglickou slaninou

Obtížnost:

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: **4**

379 kalorií , **1 g** cukrů , **1 g** tuků , **9 g** bílkovin

Autor: Tatiana

Odkaz: https://srecepty.cz/peceny-bramborak-se-zelim-a-anglickou-slaninou

Příprava

Na pánvi rozehřejeme sádlo, na kterém osmažíme cibulku a anglickou slaninku. Přidáme propláchnuté a vyždímané zelí a posypeme kmínem. Můžeme podlít troškou vody. Dusíme cca 10 minut. Mezitím zahřejeme troubu na 200°C. Brambory oloupeme, nastrouháme a přidáme do nich vejce, mouku, česnek, majoránku, sůl a pepř. Dobře promícháme. Pekáček (nejlépe 20x30 cm) vyložíme pečícím papírem. Na dno dáme polovinu těsta a pečeme 15 minut. Pak ztlumíme troubu na 170°C a na předpečené těsto vložíme náplň ze zelí a slaninky a přikryjeme vrstvou zbylého těsta z brambor. Pečeme cca 35 minut. Pak bramborák nakrájíme a podáváme.

Ingredience

- 1 lžíce sádla
- 200 g anglické slaniny nakrájené na kostičky (může být i zbytek uzeného masa z předešlého dne)
- 1 najemno nakrájená cibule
- 1 sáček kyselého zelí (slitého a vyždímaného)
- 2 lžičky kmínu
- 800 g brambor
- 2 vejce
- 4 lžíce hladké mouky
- 3 stroužky česneku (utřené)
- 1 menší hrst majoránky
- pepř
- sůl

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Hlavní chod