

č. 9

Bramboráčky s uzeným masem

10 porcí

Ingredience:

0.5 kg	zakys. smetana
2	stroužky česneku
2 lžíce	sekané hladkolisté petrželky
	sůl
0.5 kg	uzeného masa
2,5 kg	brambor
2 lžíce	solamylu
1	větší červená cibule
0.25 kg	blatácké zlato
2 ks	vejce
	slunečnicový olej na pomazání

Uzené maso nakrájíme na nudličky, brambory nastrouhat nahrubo a scedíme vodu, smícháme s uz. masem, škrobem, cibulí, vejci a petrželí, osolíme a přidáme na kostky nakrájený sýr. Troubu předehřejeme na 220 C, plechy potáhneme pečicím papírem a pomastíme. Ze směsi uděláme placičky a dáme péct. Pečeme dozlatova a podáváme s česnekovou smetanou.

Česneková smetana: smetanu smícháme s prolisovaným česnekem a sekanou petrželí.

