

Bramboráky jinak a bez lepku!

Ingredience pro 3 porce:

- 500 g brambor
- 1 cibule
- 2 vejce
- 1 lžička soli
- 1 špetka pepře
- 2 lžíce husího/vepřového sádla
- Rajčata, rukola



Krok 1: Předehřejte troubu na 180 stupňů. Do pekáčku o rozměrech asi 20 x 25 cm dejte lžici husího/vepřového sádla a vložte rozehrát do trouby.

Krok 2: Menší cibuli (nebo půlku velké) nakrájejte opravdu nadrobno. Oloupejte asi půl kila brambor, omyjte je a nastrouhejte na hrubším struhadle. Osolte a opepřete. Do mísy přidejte nakrájenou cibuli, dvě vejce a směs promíchejte.

Krok 3: Opatrně vytáhněte rozpálený pekáček s tukem z trouby a lžící do něj navršte bramborovou směs. Nemusíte ji nijak pečovat, uložte ji volně po celé ploše, střípaté kousky brambor, které z ní budou vyčuhovat, budou ve finále to nejlepší. Povrch pokapejte druhou lžící sádla, vložte do trouby a pečte asi hodinu, až se na povrchu utvoří křupavá červená kůrčička.

Krok 4: Podávejte jako přílohu k pečené drůbeži, nebo se salátem jako samostatné jídlo.

Tip: Možno také dozdobit rajčaty, rukolou nebo další oblíbenou zeleninou.

