

Štrachanda

Časová náročnost: 70 minut

Seznam přísad

1 hrst	sušené houby
1 sklenička	mléko nebo smetana
3 ks	velké vejce
1 sklenička	krupice
1 ks	malá cibule
2-3 stroužek	česnek
300 g	uzené maso nebo škvarky
750 g	brambory uvařené ve slupce
3 lžíce	sádlo
	sůl
	pepř
	majoránka



Postup přípravy

Sušené houby pokrájíme a přelijeme směsí rozšlehaného mléka s vejci a krupicí, necháme odstát asi 20 minut. Cibuli a česnek oloupeme, cibuli pokrájíme na kostičky, česnek prolisujeme nebo najemno pokrájíme. Uzené maso nakrájíme na menší kousky. Brambory oloupeme a pokrájíme na plátky. Troubu předehřejeme na 180 °C, pekáček vymažeme lžící sádla a vysypeme strouhankou. Na zbylém sádle orestujeme cibuli, přidáme maso, česnek a společně opečeme. Hotovou směs okořeníme solí, pepřem a majoránkou. Vymazaný a vysypaný pekáček vyložíme polovinou plátků brambor, posypeme cibulí s uzeným masem, zakryjeme zbylými plátky brambor a dáme zapéct na 20 minut. Přelijeme houbovou směsí a pečeme dalších 10 až 15 minut.

Autor receptu: Ilona Smetanová

Foto: www.czechtourism.cz