

# Uzené v bramboráku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



## Suroviny

**Porce:** 4

- Uzená krkovice 450 g
- Brambory 500 g
- Hladká mouka 80 g
- Vejce 1 ks
- Česnek 4 stroužek
- Sůl 1 špetka
- Majoránka 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Olej na smažení 3 lžíce

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## **Postup:**

Uzené maso uvaříme doměkka a nakrájíme na 4 stejné díly. Brambory nastrouháme, přidáme vejce, mouku, osolíme, opepříme, přidáme majoránku a utřený česnek. Důkladně promícháme.

Na rozpálenou pánev dáme díl těsta. Vytvoříme placku, na ni vložíme plátek uzeného masa a druhým dílem těsta přikryjeme maso. Pečeme po obou stranách dozlatova a podáváme s kysaným zelím.