

Cuketový bramborák pečený v troubě

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- **těsto**
- majoránka 2 lžička
- hladká mouka 6 lžíce
- vejce 4 ks
- cuketa 500 g
- česnek 7 stroužek
- brambory 500 g
- mletý pepř 0.5 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Česnek, brambory a cuketu oloupeme. Cuketu zbavíme středu, který obsahuje pecky. Česnek prolisujeme.

Nastrouháme do mísy jak cuketu, tak brambory a vymačkáme přebytečnou puštěnou vodu. Do vymačkané hmoty přidáme zbývající ingredience. Vše podle chuti osolíme a propracujeme v těsto. Plech vyložíme pečicím papírem, nalijeme bramborákovou hmotu a dáme do trouby. Cuketový bramborák pečeme při 185 °C asi 20 - 25 minut. Můžeme přidat nadrobno nakrájené uzené maso asi

tak 250 - 300g.

Cuketový bramborák pečený v troubě nakrájíme a můžeme podávat. Doplnit jej můžeme čerstvou zeleninou.