

## BRAMBORÁK S VEPŘOVÝM GULÁŠEM



- bramborák s česnekem a majoránkou 30 ks
- vepřová plec bez kosti 1,3 kg
- rajský protlak 0,15 kg
- cibule bílá 0,12 kg
- česnek 0,06 kg
- mouka 0,1 kg
- olej 0,07 l
- petrželová nať 1 svazek
- zakysaná smetana 0,3 l
- sůl, pepř, kmín, bobkový list, nové koření dle chuti

### **Bramborák s vepřovým gulášem**

Plec nakrájenou na kostky 1 cm x 1 cm smažíme dorůžova na oleji. Přidáme cibuli a česnek a smažíme společně zhruba 2 min. Následně přidáme rajský protlak, sůl, pepř, kmín, bobkový list, nové koření. Dusíme přikryté doměkka. Když je maso měkké, dochutíme kořením dle chuti a zahustíme moukou rozmíchanou s vodou, načež provaříme. Placky smažíme na tuku podle návodu uvedeného na obalu. Na talíř položíme 3 placky, vedle guláš, na něj lžičku zakysané smetany a posypeme zelenou petrželkou.



**Vaše radost z brambor je naší pýchou**