Bramborák se šalotkou, Romadurem, houbami, nakládanou cibulkou a špekem

40 minut

náročnost ●●○○

Ingredience (2 porce)

- 1 sýr Romadur
- 3 větší brambory
- 1 vejce
- 2 lžíce hladké mouky
- 1 lžička sušené majoránky
- 2 lžíce čerstvého Jihočeského mléka
- 2 stroužky česneku
- 2 šalotky
- 8 žampionů
- 100 g slaniny
- nakládané stříbrné cibulky na ozdobu
- sůl
- pepř
- olej na smažení
- 1 lžička Jihočeského másla
- hrubozrnná hořčice na ozdobu
- petržel na ozdobu

Návod na přípravu:

Šalotku nakrájíme na dlouhé proužky a orestujeme do změknutí na Jihočeském másle.
Brambory oloupeme, nastrouháme nahrubo a vymačkáme. K bramborám přidáme vejce, šalotku, majoránku, česnek, mouku, sůl, pepř a vše důkladně promícháme. Naběračkou dáme těsto na pánev s olejem a rozetřeme ho ke krajům. Bramboráky smažíme z obou stran dozlatova. Hotové bramboráky rozložíme na papírové utěrky. Slaninu a žampiony nakrájíme na větší kusy. Nejdříve orestujeme špek, a až začne zlátnout, přidáme žampiony. Na hotový bramborák dáme špek se žampiony, nakrájený Romadur a nakládané stříbrné cibulky. Ozdobíme hořčicí a petrželkou.