Smash brambory s trhaným masem a Madelandem

30 minut plus 4 hodiny trhané maso náročnost ●●○○

Ingredience (2 porce)

- 2× Madeland
- 10 menších uvařených brambor
- 3 lžíce olivového oleje
- 2 jarní cibulky
- koriandr na ozdobu

Na trhané maso:

- 500 g vepřové krkovice
- 2 lžíce olivového oleje
- 4 stroužky česneku
- 2 lžíce rajčatového protlaku
- 1 lžička mleté papriky
- 1 lžička hořčice
- 1 lžíce třtinového cukru
- sůl, pepř

Návod na přípravu:

Krkovici osolíme a opepříme. Smícháme olivový olej, prolisovaný česnek, rajčatový protlak, mletou papriku, hořčici a třtinový cukr a směsí maso potřeme. Přendáme ho do pekáče, podlijeme trochou vody a pečeme zakryté při 160 °C přibližně 3,5–4 hodiny, dokud maso nezměkne a nepůjde snadno trhat vidličkou. Poté ho natrháme na menší kousky.

Brambory uvaříme doměkka, necháme lehce zchladnout a rozložíme je na plech vyložený pečicím papírem. Každou bramboru lehce rozmáčkneme dnem sklenice nebo hrnku, potřeme olivovým olejem, osolíme a opepříme. Přidáme nakrájenou jarní cibulku, trhané maso a Madeland.
Pečeme v troubě předehřáté na 200 °C přibližně 20–25 minut.

Upečené smash brambory ozdobíme čerstvým koriandrem.