

# Valašský kontrabáš

- 300 g brambor
- 0,5 kg pohanky
- 1 velká cibule
- 150 g slaniny
- sádlo

Zvlášť uvaříme brambory a pohanku. Vedle si uděláme na sádle cibulku se slaninou (případně se šunkou).

Slijeme vařené brambory i pohanku (pozor, aby nebyla rozvařená), brambory rozštoučáme a smícháme s pohankou. Vše smícháme a dáme do vymazaného pekáčku (sádlem) a pečeme do lehkého zružování (zhruba 20 min. při 180°C).



From:

<https://kucharka.cesty.in/> - Kuchařka

Permanent link:

[https://kucharka.cesty.in/valassky\\_kontrabas](https://kucharka.cesty.in/valassky_kontrabas)

Last update: **2024/07/20 19:31**

