Bramborákový trhanec s houbami a kuřecím masem

https://varimesmarcelou.cz/bramborove-pokrmy/bramborakovy-trhanec-s-houbami-a-kurecim-masem.html

Potěšte rodinu křupavou dobrotou. Bramborákový trhanec s houbami a kuřecím masem je tou správnou volbou na podzimní večeři.

Co kraj, to jiný název pro tuhle smaženou a křupavou placku, v které hrají hlavní roli brambory. Jen namátkou: „bramborák, cmunda, harula, latke, hňup, toč, báč, kramflek, prskavec….“. Na Plzeňsku se jí od nepaměti říká „vošouch“.

Na přípravu 3 - 4 porcí budeme potřebovat

- 600 g syrových, oloupaných brambor
- 3 vejce
- Sůl
- Mletý černý pepř
- Chilli papričku nebo ½ kávové lžičky pálivé mleté papriky
- 150 g vařeného kuřecího masa, nakrájeného na malé kostičky (nebo uzeného či uzeniny)
- 150 g usmažených hub na másle
- Čajovou lžičku másla
- Olej na smažení

Postup přípravy bramborákového trhance s hubami a kuřecím masem

Čerstvé houby nakrájíme a na pánvi vydusíme vodu. Pro začátek můžeme přidat do pánve 2 polévkové lžíce vody, aby se nezačaly připalovat. Více ne, protože sami po chvíli pustí svoji vlastní vodu.

Když se tekutina z pánve vydusí, přidáme máslo a houby za občasného promíchání smažíme 5 minut. Pánev odstavíme. Houby mírně osolíme, opepříme a promícháme.

Nastrouháte-li brambory na hrubší nudličky, budou bramboráky křupavější.

Brambory nastrouháme na hrubší nudličky. Osolíme je a opepříme. Přebytečnou tekutinu z brambor slijeme.

Do misky rozklepneme připravená syrová vajíčka, přidáme k nim nakrájené maso a usmažené houby. Směs osolíme, přisypeme mletou pálivou papriku (případně chilli papričku) a vše metličkou prošleháme.

Do rozpálené pánve s olejem vložíme tolik nastrouhaných brambor, kolik porcí chceme připravit a na pánvi z nich lžící vytvoříme placku. Smažíme 8 minut do barvy lesního medu.

Nyní bramborák otočíme a hned, pomocí obracečky a lžíce, placku roztrhneme na 3-4 kusy. Do pánve přidáme naběračkou poměrnou část z připravené směsi (vajíčka, maso, houby). Dnem naběračky

směs rozhrneme na bramborák. Pánev přiklopíme a zakryté pečeme 4 – 5 minut.

Pánev odkryjeme a bramborák i se zapečenou směsí ještě jednou obrátíme a smažíme do křupava další 3-4 minuty.



Bramborákový trhanec - postup pečení
Zdroj: Marcela Hackerová

Celý proces opakujeme, dokud nespotřebujeme nastrouhané brambory a vaječnou směs s houbami a masem. Ideální je péct bramborákový trhanec na dvou pánvích současně.

Bramboráky můžete dělat menší, nebo naopak větší. Záleží jen na vás.

První upečený bramborákový trhanec vždy s manželem jíme u kuchyňské linky rukama a ve stoje, protože chuť na tuto dobrotu je neskutečně veliká.