

Valašský kontrabáš



Ingredience:

- 500 g brambor
- 250 g pohanky
- 200 g uzeného bůčku
- 50 g uzené slaniny (nebo sádla)
- 1 lžička majoránky
- 3 - 5 stroužků česneku
- 1 cibule
- 150 g tučného sýra (gouda)
- sůl
- pepř
- sádlo
- strouhanka (na vymazání a vysypaní zapékačké misky)
- brynza

Postup:

1. **Pohanku** přeberte, propláchněte v cedníku, vsypte do menšího kastrůlku a zalijte 500 ml vroucí vody. Osolte a pod pokličkou zvolna povařte 5 minut. Odstavte, neodkrývejte a nechte stát 15 minut. Pohanka by měla změkhnout, nabýt na objemu a vstřebat všechnu vodu.
2. Zatímco se vaří pohanka, oloupejte **brambory**. Brambory nakrájejte na kostky, a vařte v osolené vodě doměkka.
3. **Uzené maso** nakrájejte na kostičky, **česnek** nadrobno a **cibuli** nahrubo. Do pánve vhodte nejprve maso, podlijte jednou lžící vody a na středně silném stupni zahřívejte, až pustí tuk. Pokud použijete libové maso, přidejte **1 lžici sádla**. Zvyšte teplotu a maso krátce osmahněte, aby místy zezlátlo. Vsypte cibuli a česnek, snižte na střední stupeň a za občasného promíchání nechte změkhnout a zesklivatět.
4. Brambory **slijte a rozšťouchejte** nahrubo. Promíchejte dušenou pohanku s majoránkou, směs s uzeným masem, šťouchané brambory.
5. Vše vložíme do vymazané a strouhankou vysypané zapékací mísy, posypeme strouhaným sýrem a v předehřáté troubě **10 – 15 minut zapečeme**.
6. Jednotlivé porce ještě ozdobíme hrudkami **brynzy**.