Škrabáky

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- pepř 1 ks
- majoránka 1 ks
- **podle potřeby**
- brambory 1 ks
- olej na smažení 1 ks
- česnek 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Syrové brambory nastrouháme na hrubém struhadle, pokud možno vymačkáme. Přidáme na jemno nastrouhaný česnek, sůl, pepř a majoránku. Záměrně jsem nenapsala množství ingrediencí, bylinky a koření přidáváme podle chuti. A každý máme chuť jinou.

Těsto na škrabáky zamícháme, polévkovou lžící nabíráme a klademe na pánev s rozpáleným olejem. Škrabáky smažíme dozlatova.

Pokud recept vyzkoušíte, nesnažte se jej čímkoliv vylepšovat. Takto jsou škrabáky nejlepší!