

Cuketové bramboráky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 6

- Brambory 400 g
- Cuketa 200 g
- Solamyl 10 g
- Česnek 1 stroužek
- Vejce 2 ks
- Hladká mouka 80 g
- Majoránka 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- **Na smažení:**
- Olej 3 dl

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Brambory oloupejte a cukety bez vodnatých vnitřků na jemno nastrouhejte, přidejte sůl, pepř, vejce, solamyl a mouku.

Směs dochuťte rozmačkaným česnekem a nasekanou majoránkou.

Smažit se cuketové bramboráky dají na běžné pánvi, ideální je ale lívanečník.