

Bramboráky z hub

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- brambory 1 kg
- mléko 250 ml
- čerstvé houby 400 g
- máslo 3 lžíce
- česnek 4 stroužek
- vejce 2 ks
- sůl 1 ks
- majoránka 1 lžíce
- kmín 1 lžíce
- polohrubá mouka 250 g
- olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Postup:

Brambory nastrouháme najemno, spaříme je vroucím mlékem, aby nezčernaly.

Houby nakrájíme na kousky, opečeme je na másle a odstavíme. Česnek oloupeme a prolisujeme. Brambory promícháme s houbami, přidáme vejce, česnek, sůl, kmín a majoránku. Promícháme a nakonec zahustíme polohrubou moukou.

Na pánvi na oleji postupně usmažíme a na papírové utěrce necháme okapat.