

Bramboráky se syrečky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Syrové oloupané brambory 600 g
- Pšeničná polohrubá mouka 200 g
- Kulaté olomoucké tvarůžky 6 ks
- Sušená šunka 100 g
- Rukola 80 g
- Vejce 1 ks
- Mléko 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Černý mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka
- Olej na smažení 1 ks
- **Pesto**
- Rukola 1 svazek
- Olivový olej 4 lžíce
- Piniové ořechy 30 g
- Česnek 2 stroužek
- Sůl 4 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rukolu na pesto přeberte a nasypťte do vroucí osolené vody. Vyjměte ji, propláchněte studenou vodou

a nechte odkapat. V hmoždíři utřete česnek se solí, přisypte pinie a vše utřete na pastu. Přimíchejte olej, směs nalijte do mísy, přidejte jemně nakrájenou rukolu, podle chuti přisolte a nechte stát.

Brambory nastrouhejte, propláchněte důkladně studenou vodou a nechte odkapat. Nasypte je do mísy, přidejte vejce, mouku, pepř a česnek utřený se solí a promíchejte. Pokud je těsto příliš tuhé, přidejte několik lžic mléka. Rukolu očistěte, důkladně ji propláchněte a nechte odkapat. Šunku nakrájejte na jemné proužky a opečte ji spolu s rukolou zlehka na oleji, nechte zchladnout a vmíchejte do těsta.

Syrečky rozkrojte podélně na poloviny. V pánvi nahřejte tenkou vrstvu oleje, nalijte do ní naběračkou malá kolečka těsta, na střed každého položte půlku syrečku a zakryjte ho lžící těsta. Když začnou bramboráky po okrajích zlátnout, opatrně je otočte a dopečte. Podle potřeby přidejte trochu oleje. Takto pokračujte, až vypotřebujete všechno těsto i syrečky.