

Bramboráky z červené řepy

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Středně velká červená řepa 1 ks
- Středně velké brambory varného typ C 2 ks
- Vejce 2 ks
- Cibule 1.2 ks
- Mléko 1 lžíce
- Pohanková mouka 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Sušený fenykl 1 ks
- Majoránka 1 špetka
- Řepkový olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Červenou řepu i brambory oloupeme a nastrouháme. Přidáme nasekanou cibuli, vejce a mléko. Nakonec vmícháme sůl, pepř, fenykl, majoránku a zahustíme moukou.

V pánvi rozejdeme řepkový olej a osmahneme na něm bramboráky z obou stran dozlatova. Hotové odložíme na ubrousek, aby se odsál přebytečný tuk.

Bramboráky můžete péct i v troubě na pečicím papíru, pokapejte je však troškou oleje, aby neoschly a držely tvar.